

CS - PATISserie DE BOUTIQUE

PUBLIC VISÉ

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont accompagnés par une équipe expérimentée
Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

DUREE

Durée de formation : 400 heures
Durée en entreprise : 1207 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2026 au 30/06/2027.

LIEUX DE FORMATION

CFA
UFA François Rabelais
Rue Pierre-Marie Curie
94000 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA
Amal DOUJA
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Référént handicap :
Amal DOUJA
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

CODES

NSF : 221
RNCP : RNCP38761
Formacode : 21508
Code Rome : D1104

OBJECTIFS

Le titulaire de la certification de spécialisation « Pâtisserie de boutique » (à compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation - CS) est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

PRE-REQUIS

Être titulaire du CAP Pâtisserie ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.

Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 02/03/2026 au 10/07/2026 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine. Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.

En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@ac-creteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :

Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat. Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

CONTENUS

- ▶ Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- ▶ Optimiser la production en pâtisserie

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 26/03/2024
- ▶ Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- ▶ certificat niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Débouchés professionnels :
Responsable de laboratoire
Ouvrier spécialisé en pâtisserie
Poursuite de parcours possibles:
- CAP Glacier (Niveau 3)

- CAP Chocolatier (Niveau 3)
- Autre certificat de spécialisation (Niveau 3)
- BAC Pro Boulanger-Pâtissier (Niveau 4)