

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## • Pâtisserie de boutique

### CS - Niveau 3 - Professionnel très qualifié

RNCP38761

Arrêté du 5 janvier 2024

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/>

Version janvier 2024

#### Aptitudes & objectifs :

Le titulaire du certificat de spécialisation « Pâtisserie de boutique » 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.



#### Formation :

##### Bloc de compétences 1 : Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

- Réaliser les pâtes et appareils
- Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
- Transformer les fruits frais et secs
- Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils
- Assembler les éléments réalisés pour la production
- Mettre en valeur la production

##### Bloc de compétences 2 : Optimiser la production en pâtisserie

- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Gérer les techniques selon la fabrication
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier sa production
- Suivre et analyser la production
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

#### Perspectives métiers :

Pâtissier(ère) en commerce alimentaire, salon de thé. Évolution possible vers les métiers suivants : Tourier, Entremétier, Fournier, Glacier, Chocolatier, Confiseur et Pâtissier en restauration

#### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : Examen en CCF / Ponctuel  
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins, conseils de classe individuels semestriels  
Cahier de liaison - Visite en entreprise  
Accessibilité ou possibilités d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'étude : BTM Pâtissier  
BTM Chocolatier  
Bac Pro Boulanger / Pâtissier (entrée directe en 1ère)

Prérequis : Etre âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3ème

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise  
Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

## Les + de la formation :

- Équipements de qualité des plateaux techniques
- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Etablissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

CS  
↑  
CAP

Durée :  
400h (1 an)  
2 semaines en entreprise / 1 semaine CFA

Tarifs :  
À partir de 14€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF  
Contactez-nous pour une étude personnalisée

Accès aux personnes en situation de handicap :  
Véronique Prado - Référente Handicap  
v.prado@cma65.fr  
05 62 44 11 88

Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :  
Carole Jan  
c.jan@cma65.fr  
05 62 56 60 60

Contact CMA Formation Tarbes :  
Maïko Feig - apprentissage  
m.feig@cma65.fr  
05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle  
m.bertrand@cma65.fr  
05 62 44 11 88

### Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)

