

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Rentrée scolaire 2025/2026



APPRENTISSAGE

## PRÉSENTATION & OBJECTIFS

Le certificat de spécialisation « Pâtisserie de boutique » est un approfondissement des compétences du CAP Pâtissier qui a pour objectif de former des pâtissiers spécialisés dans la production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyages, tartes élaborées et croquembouches.

Ils utilisent les matières premières et les techniques les plus adaptées. Ils organisent et suivent leur production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Ils exercent leur activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### Programme modulaire :

- M1 : : Petits fours, gâteaux de voyage et tartes élaborées
- M2 : Entremets et petits gâteaux
- M3: Croquembouches

### Les enseignements professionnels :

- Travaux Pratiques (14h/semaine)
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Connaissances de l'entreprise
- Arts Appliqués
- Portefolio

### Les enseignements généraux :

- Anglais

## PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans

Être titulaire du :

- CAP Pâtissier
- ou Bac Pro Boulanger-Pâtissier

## MODALITÉS D'ACCÈS

Avoir signé un contrat d'apprentissage.  
Parcours modulaire en 1 an

## DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de février 2025.  
Pour une rentrée différée, nous consulter.

## DURÉE & DATES

Formation en 1 an

De septembre 2025 à juin 2026

12 semaines de cours - Soit 420h

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
Formation par alternance

## ÉVALUATION DE LA FORMATION

### Examen de la CS :

Cette formation est une préparation aux épreuves du Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique.

Les épreuves se déroulent en contrôle en cours de formation (CCF).

Possibilité de valider un ou plusieurs Blocs de compétences.

### Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".

Enquête du devenir (insertion professionnelle).

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Plateaux techniques
- Effectif de groupe classe restreint : 12 apprentis
- Pédagogie de l'alternance basée sur le vécu en entreprise



## COÛT DE LA FORMATION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

## PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

### Poursuite d'études :

- CAP Boulanger en 1 an
- CAP Chocolatier/Confiseur en 1 an
- CAP Glacier fabricant
- CS Techniques du Tour
- BTM Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur

### Perspectives professionnelles :

- Pâtissier en tant qu'ouvrier qualifié dans une entreprise artisanale, chez un traiteur, dans un restaurant, dans un salon de thé ou dans des laboratoires de la grande et moyenne distribution.
- Création ou reprise d'une entreprise après quelques années d'expérience

## MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap et aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail.

(Référént handicap - Hadidja ABBOU - [hadidja.abbou@mfr.asso.fr](mailto:hadidja.abbou@mfr.asso.fr))

## LIEU - CONTACTS

**Responsable de la formation:**  
**Guillaume GRIVEL**

MFR-CFA La Grange Colombe  
5, rue de la Grange Colombe  
78120 RAMBOUILLET

01.34.57.15.60

@ : [mfr.rambouillet@mfr.asso.fr](mailto:mfr.rambouillet@mfr.asso.fr)  
site : [www.mfr-rambouillet.fr](http://www.mfr-rambouillet.fr)