



CS

## PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

### Débouchés

- Ouvrier pâtissier – glacier – chocolatier – confiseur,
- Ses activités peuvent s'exercer dans les postes suivants : tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur, pâtissier en restauration

### Conditions d'accès et prérequis

- Etre titulaire d'un CAP, soit :
- Pâtissier, Chocolatier Confiseur, Glacier Fabricant, d'un BEP Alimentation option Pâtisserie, autres (nous consulter)
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, d'une durée d'un an, avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel
- Entrée permanente

### Qualités requises

- Précision et rigueur
- Minutie
- Créativité
- Résistance physique



RNCP  
38761

### Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation – possibilité en 1 an si titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Rythme d'alternance : 1 semaine en cours 2 semaines en entreprise
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

### Objectifs de formation

Le titulaire du certificat de spécialisation saura approvisionner, produire, contrôler la qualité, conserver et entretenir. Il réalisera et présentera des fabrications traditionnelles, spécialisées, des desserts adaptés à la Restauration et aux salons de thé. Il sera ponctuellement capable d'assurer des activités de traiteur.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



CS

PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

## Programme de la formation

La formation s'organise en 2 blocs de compétences :

### Domaine professionnel

- RNCP38761BC01 - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- RNCP38761BC02 - Optimiser la production en pâtisserie

### Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

### TARIFS : 8 200 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.  
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contactez un conseiller en évolution professionnelle

## Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

### Et après ...

- BTM Pâtissier



### INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna  
42100  
Saint-Étienne



04 77 59 31 90  
communication@im-saintetienne.fr  
www.im-saintetienne.fr

### SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im\_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne