



Admission

Après un CAP Pâtissier ou
Bac Pro Boulanger-Pâtissier

12 élèves

LA MENTION COMPLÉMENTAIRE OU CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE renforce la SPÉCIALISATION, l'ADAPTABILITÉ et la RESPONSABILITÉ des titulaires du CAP Pâtissier ou du Bac Pro Boulanger-Pâtissier

Domaines
professionnels

Arts appliqués, Sciences appliquées, Gestion et communication, Technologie, Fabrication de pâtisseries (pratique professionnelle).

Formation **sous statut scolaire** (16 semaines de PFMP) ou **apprentissage** (420 h au lycée)

Objectifs

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « 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 croquebouches. Il ou elle réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il ou elle utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il ou elle organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.



Aptitudes

Sens artistique et créatif développé
Souci d'hygiène et de propreté permanent
De la vivacité, de la discipline et de l'organisation
Résistance physique : station debout
Adaptation aux horaires décalés
Goût pour la gastronomie et le travail manuel
Capacité d'écoute, discrétion
Goût du travail en équipe

Emplois concernés

Ouvrier spécialisé en pâtisserie. Il exerce ses fonctions dans :
des pâtisseries et boulangeries-pâtisseries artisanales,
des salons de thé,
des entreprises de traiteur et d'événementiels;
de Restauration et d'hôtellerie restauration,
des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

Examens

Le certificat de spécialisation s'obtient en cumulant les évaluations de CCF (Contrôles en Cours de Formation) du pôle 1 Production d'entremets, petits gâteaux....et du pôle 2 Optimisation de la production en pâtisserie en centre de formation mais également lors des périodes de formation en milieu professionnel.



Débouchés

Qualification professionnelle dont la finalité est l'insertion sur le marché du travail

Possibilité de poursuivre vers :

BTM Pâtissier

BTM Chocolatier

BM Pâtissier

Certificat de spécialisation Technique de tour en boulangerie et pâtisserie

