

CS Pâtisserie de boutique

FORMATION DIPLÔMANTE
NIVEAU 3

PÉRIODES EN ENTREPRISES :
16 SEMAINES SUR 1 AN

SOUS STATUT SCOLAIRE OU PAR APPRENTISSAGE

Objectifs de la formation :

- Production d'entremets, petits gâteaux, petits fours, de gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Réalisation de préparation de base, de montages et de finition
- Organisation de la production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations liées au développement durable

Admission : Après un CAP Pâtissier ou Bac pro Boulanger-Pâtissier



SOFT SKILLS

- Sens artistique et créatif développé
- Souci d'hygiène et de propreté permanent
- Résistance physique : station debout
- Adaptation aux horaires décalés
- Capacité d'écoute et de discrétion
- Goût pour le travail en équipe



EMPLOIS CONCERNÉS

- Ouvrier spécialisé en pâtisserie de boulangerie, salon de thé, pâtisserie
- Travail en hôtellerie restauration
- Travail en entreprises de traiteur et d'évènementiel
- Avec une solide expérience, pourra s'installer à son compte



POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Chocolatier (en 1 an)
- BTM Pâtissier
- CS boulangerie spécialisée



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.



ENT



Lycée Professionnel François Rabelais
13 avenue de Charbonnier
63570 Brassac Les Mines
Mail : 0630012w@ac-clermont.fr
Tél : 04 73 54 05 62