

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## pâtisserie de boutique

Niveau 3 - Professionnel qualifié

Remplace la  
Mention Complémentaire  
à partir de la rentrée 2024

**E**cole  
**S**upérieure  
des **M**étiers



### LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

**CAP pâtissier**  
(1 ou 2 ans)

**CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE (1 an)**

Vous êtes ici

**BTM pâtissier**  
(2 ans)

**BM pâtissier**  
(2 ans)

**Licence Professionnelle Métiers de l'Entrepreneuriat**  
(1 an)

### PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

### TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

### DÉBOUCHÉS

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Pâtisserie en boutique occupe un poste d'ouvrier qualifié dans : des pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries artisanales, des établissements spécialisés de type salon de thé, des entreprises de traiteur et d'organisation événementielle, des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration, des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distribution.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences :

### POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM Muret avec un BTM pâtissier et un BM pâtissier.

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le ou la titulaire du Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique : maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de pâtisserie de boutique ; est autonome et rigoureux dans sa production ; apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ; applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire et énergétique).

Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires.

### FORMATION

#### >> Pré-requis et durée :

En 1 an : titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un BAC PRO Boulanger-Pâtissier.

**Durée totale :** 400h

**Nombre d'heures à l'ESM :** 1 an : 400h

#### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

#### >> Contenu de la formation :

##### Pôle 1 - Production et mise en valeur de la production

- Entremets, petits gâteaux et petits fours
- Gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

##### Matières enseignées

- Organisation et Production
- Environnement technologique
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Arts Appliqués

##### Pôle 2 - Optimisation de la production

- Sélection des matières d'œuvres et techniques de fabrication associées
- Communiquer et valoriser les produits auprès du personnel
- Planifier, suivre et analyser la production

##### Matières enseignées

- Environnement technologique
- Gestion
- Portfolio
- Entrepreneuriat

#### >> Modalités d'évaluation :

Évaluations au centre de formation et en entreprise. Examen sous forme CCF (Contrôle Continu en Formation).

#### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

#### Lieu de la formation

#### ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

#### Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60