

Certificat de Spécialisation – Pâtisserie de Boutique

En apprentissage – 1 an - THONON-LES-BAINS



OBJECTIFS

Obtention du **Certificat de Spécialisation – Pâtisserie de Boutique**

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Réaliser des préparations de base, des montages et des finitions
- Utiliser les matières premières et les techniques les plus adaptées
- Organiser et suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique

CONTENUS

Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

- Réaliser les pâtes et appareils
- Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
- Transformer les fruits frais et secs
- Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils
- Assembler les éléments réalisés pour la production
- Mettre en valeur la production

Optimiser la production en pâtisserie

- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Gérer les techniques selon la fabrication
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier sa production
- Suivre et analyser la production
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Culture Générale

PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

La formation est accessible aux titulaires d'un CAP Pâtissier ou d'un BAC Boulanger – Pâtissier

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier et entretien

PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours
Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **12 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe dédié

INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

- Niveau 4 - BAC
- **RNCP : 37316**
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

TARIF

- Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]
- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles
- Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

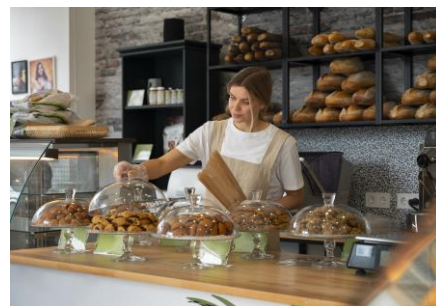
En centre : **400 h**

En entreprise : **1207 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen

DÉLAI D'ACCES

1 session par an en septembre



DATES PRÉVISIONNELLES

Du 01/09/2026 au 09/07/2027

CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée Hôtelier Savoie Léman - THONON
Mikael QUEYTAN – DDFPT - 04 50 81 13 52
directeur.formations@hsl.fr



Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

POURSUITE D'ÉTUDES

Brevet Technique des Métiers : pâtissier confiseur glacier traiteur

MÉTIER / DEBOUCHÉS

Tourier, entremetier, fourmier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration dans des pâtisseries artisanales, établissements spécialisés type salon de thé, entreprise traiteur et organisation d'événements, établissements de restauration, laboratoire...

→ Plus d'informations

[CS Pâtisserie de Boutique - Onisep](#)

LES + DE LA FORMATION

Indicateurs 2025

- Taux de réussite aux examens = **100 %**
- Taux de satisfaction = **50 %**
- Taux d'insertion professionnelle = **56 %**