

CERTIFICAT DE SPECIALISATION PATISserie DE BOUTIQUE (CS)

➤ **Présentation du métier - Secteur : Alimentation**

Le titulaire du certificat de spécialisation « 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 croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

➤ **Les compétences attestées**

Cette formation permet de se perfectionner dans la production de 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/ 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 précaunisations en matière de gestion durable des ressources.

➤ **Perspectives d'évolution**

Le titulaire du certificat de spécialisation « Pâtisserie de boutique » occupe un poste d'ouvrier spécialisé en pâtisserie.

➤ **Entreprise d'accueil**

Il exerce son activité au sein des pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries artisanales, des établissements spécialisés de type salon de thé, des entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels, des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration, des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

➤ **Les activités du métier**

- **Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches** (Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité; montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité)
- **Optimisation de la production en pâtisserie** (Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications, Optimisation et suivi de la production)

➤ **Equivalence/Passerelle**

Pas d'équivalence, ni de passerelle pour cette certification

➤ **Suite de parcours possible**

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé Traiteur
- BAC PRO Cuisine
- BTM Pâtissier

Objectifs

Ce certificat de spécialisation permet au pâtissier de se spécialiser dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouche

Contenu de la formation

Enseignement Professionnel :

- Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise,
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux risques professionnels
- Arts appliqués.

Modalité de déroulement

- Présentiel.

Modalité pédagogique

Salles balisées, salles aménagées, salles informatiques et plateaux techniques (Laboratoire et ateliers)

Modalité d'évaluation

- Devoirs surveillés
- Evaluations semestrielles et ponctuelles
- Dossier Technique
- Etudes de cas
- Examen blancs
- Oraux.

Coût de la formation

Gratuit pour les apprentis de 16 à 29 ans. Prise en charge des coûts par l'OPCO suivant la branche professionnelle.

Indicateurs de résultats

Taux de réussite à l'examen
88%

Taux d'insertion Professionnelle
71%

Taux de poursuite d'études
57%

Valeur Ajoutée
(Taux d'insertion dans le métier visé des diplômés)
0%

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS
CMA FORMATION RIVIÈRE-SALÉE

Durée de la formation

- 1 an (avec possibilités de valider un/ou des blocs de compétences).

Admission

- Etre âgé(e) de 16 ans à 29 ans révolus
- Niveau souhaitable : Etre Titulaire du CAP Pâtissier/ BAC PRO Boulanger Pâtissier

Modalité d'inscription

- Retrait de dossier tout au long de l'année

Rythme/Nombre d'heures

- Alternance : 2 jours/semaine en centre soit 16h et 19h en entreprise/semaine.
- En centre : 1ère année : 464 h

Nombre d'apprentis 2024
7

Taux de satisfaction 2024
100%

Taux de rupture des contrats d'apprentissage
14 %

Taux d'interruption en cours de formation
0 %

Personne en situation de handicap

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap :

« Mme Céline PALAIN-SAINT-AGATHE » :

c.-palain-saint-agathe@cma-martinique.com

OU

0696 02 28 39