



## CS – PATISSERIE DE BOUTIQUE

### Certificat de Spécialisation

#### OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le candidat sera en capacité de :

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

Optimiser la production en pâtisserie.

#### CONTENUS

##### BLOCS DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELS

##### 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.

##### 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.

#### PRÉ-REQUIS

L'accès en formation au CS - Pâtisserie de boutique est ouvert aux titulaires d'un CAP dans le domaine de la boulangerie ou la pâtisserie.

#### PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

#### VALIDATION

Certificat de spécialisation

#### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3

#### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours (CCF) et /ou fin de formation

Epreuves finales d'examen

Il est possible de valider tout ou partie des blocs de compétences de cette formation.

#### DURÉE INDICATIVE

420 heures sur 1 an

#### DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre.

#### MODALITÉS D'ADMISSION

##### MODALITÉS D'ACCÈS

Admission sur dossier et/ou entretien

Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique

Signature du contrat d'apprentissage.

##### DOSSIER D'ADMISSION

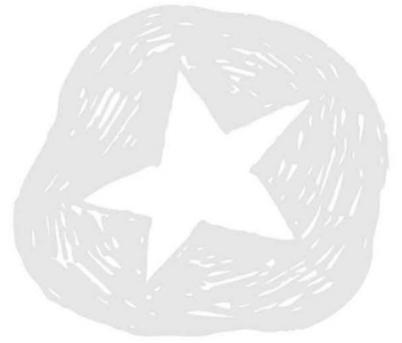
Dossier à transmettre à l'établissement du lieu de réalisation de la formation.

##### INSCRIPTIONS

Prendre contact avec l'établissement du lieu de réalisation de la formation.

#### DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles



## TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

## FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

## ACCESSIBILITE

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

## POUR ALLER PLUS LOIN

### DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Le titulaire du CS « Pâtisserie de boutique » occupe un poste d'ouvrier spécialisé en pâtisserie. Il peut ensuite se spécialiser dans une autre mention complémentaire. Il peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle ou après avoir obtenu un brevet technique des métiers (BTM).

[Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr](https://onisep.fr)

### LES + DE LA FORMATION

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants du lycée des métiers de l'hôtellerie /restauration de Grenoble.

### CODE RNCP 38761

+ d'informations sur le lien suivant

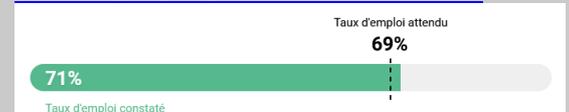
[RNCP-38761- CS pâtisserie de boutique](#)

## NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE

1<sup>ère</sup> session début en septembre 2025

### VALEUR AJOUTEE DE L'ETABLISSEMENT

Selon INSER JEUNES **INSERJEUNES**



Si le taux d'emploi constaté\* est supérieur au taux d'emploi attendu\* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprenants est positif.

## LIEU DE FORMATION

Lycée Lesdiguières -site du clos d'or

6 rue Alfred de Vigny

38100 GRENOBLE



ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME  
**LESDIGUIÈRES**  
GRENOBLE

## CONTACTS

GRETA DE GRENOBLE

Service Apprentissage Tél : 04 76 33 27 40

Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr



Date de mise à jour 10/02/2025