



# FORMATION

CS PÂTISSERIE  
DE BOUTIQUE



*Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète*

**CFA NICOLAS ALBANO**

TÉL : 04 99 57 60 35  
SITE : [www.cfadesete.fr](http://www.cfadesete.fr)



**DESCRIPTIF ET RÉFÉRENTIEL CONSULTABLE SUR LE SITE DE FRANCE COMPÉTENCES :**

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/>

*Date d'enregistrement de la certification : 26/03/2024 et valable jusqu'au 31/08/2029*

*Certifiée par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse*

## **OBJECTIF DE QUALIFICATION :**

### **Niveau III – Ouvrier(e) Pâtissier(e) très qualifié(e)**

#### **OBJECTIFS DE LA FORMATION :**

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Fabriquer des produits variés sucrés (pâtisserie traditionnelle et élaborée, viennoiseries), ainsi que des fabrications glacées
- Produire des confiseries et chocolateries de base
- Confectionner des desserts de boutique et de restaurant
- Créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat

#### **CERTIFICATION :**

CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE – DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU III

#### **SUITES DE PARCOURS :**

- CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE

#### **DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :**

- Ouvrier(e) pâtissier(e) très qualifié(e)
- Création d'entreprise

#### **PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION :**

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus

#### **PRÉREQUIS :**

- Être titulaire du CAP Pâtissier
- Autres publics : nous consulter

#### **MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :**

Pré-inscription par formulaire en ligne possible toute l'année à partir du site Web [www.cfadesete.fr](http://www.cfadesete.fr) rubrique [Apprentis/Déposer ma candidature] ou sur rendez-vous lors des mercredis de l'apprentissage ou des journées Portes ouvertes au centre, plus d'infos sur la page d'accueil du site Web.

Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter.

Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

#### **DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :**

- 420 h en centre de formation sur un an

- 1 187 h en entreprise sur un an

- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement

- Alternance Centre de formation / Entreprise

- 35 h hebdomadaires en centre de formation

- Amplitude horaire variable en fonction des plannings

- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel

- Effectif global : 63 à 90 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 7 apprenants par groupe

#### **QUALITÉ DES FORMATEURS :**

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.



# CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

### 1-LES MOYENS :

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

### 2-LES SUPPORTS :

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

### 3-LES MÉTHODES :

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

### 4-PROGRAMME :

#### DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Bloc 1 : Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Bloc 2 : Optimiser la production en pâtisserie

## TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 mn de marche du CFA

## RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €
- Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

## MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)
- Bilans intermédiaires et en fin de formation
- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours
- Attestation de formation

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite  
(Référente handicap : Magali GONZALEZ)

## TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

[cfa.accueil@cfadesete.fr](mailto:cfa.accueil@cfadesete.fr) / 04 99 57 60 35

Référente handicap : Magali GONZALEZ  
[magali.gonzalez@cfadesete.fr](mailto:magali.gonzalez@cfadesete.fr) / 04 99 57 60 37

