CFA'B by arfa

FORMATION · TARARE

Formation alternée | Niveau 3

Me préinscrire



Certificat de spécialisation

Pâtisserie de boutique

Le titulaire réalise pâtisseries traditionnelles ou élaborées et viennoiseries. Il peut préparer des desserts à l'assiette, des prestations traiteur et des pièces artistiques en sucre ou chocolat. Il valorise les produits et conseille la clientèle.

Site	Durée	Heures annuelles	Rythme
Tarare	12 mois	400 h au CFA	12 semaines par an en moyenne au CFA

Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois après son démarrage.

Objectifs

- Réaliser des productions dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable; Identifier les besoins en matières premières et les stocker; Organiser sa production; Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis; Entretenir son poste de travail et le matériel; Animer une équipe.

Méthodes pédagogiques

- Alternance articulée avec les expériences en entreprise
- Études de cas et mises en situation
- Projets interdisciplinaires
- Suivi en entreprise et accompagnement personnalisé

Modalités d'évaluation

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (1 bulletin par semestre) et en entreprise. Des épreuves de contrôle en cours de formation – pratiques, écrites et orales – portant sur les apprentissages dans les enseignements professionnels et les matières générales ont lieu au cours de la formation en vue de l'obtention du diplôme.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- Pratique professionnelle en laboratoire
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion
- Arts appliqués au métier
- Anglais

Certificat de spécialisation **Pâtisserie de boutique**

Prérequis et public concerné

- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Titulaire d'un CAP Pâtissier, d'un CAP Glacier fabriquant ou d'un CAP Chocolatier confiseur

Poursuite d'études

- CAP Chocolaterie en 1 an
- BTM Pâtisserie chocolaterie glacier confiseur traiteur

Frais de formation

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée. Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
Formation également accessible en contrat de professionnalisation (coût pouvant varier entre 10 € et 25 € / heure).
Cette formation peut également être accessible selon d'autres modalités de financement. Nous contacter pour + d'informations.

Insertion professionnelle

Taux d'emploi à 6 mois
33 %

Taux de poursuite d'études
50 %

Saisi par le CFA, 2023-2024 : Source Onisep / InserJeunes, données nationales 2024, voie apprentissage. Indicateurs calculés sur l'ensemble des apprentis en fin de formation, et non sur les seuls sortants.

Modalités et délais d'accès

L'inscription s'effectue via le formulaire dédié.
Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Accessibilité

Qualité H+ Formation

Moyens techniques

- Salles équipées d'écrans interactifs
- Classe informatique mobile
- Laboratoire de sciences
- Laboratoire de pâtisserie rénové en 2022
- Matériel conforme aux exigences d'hygiène, de qualité et de sécurité

DIPLÔME OU TITRE

Formation délivrant le certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique reconnu par l'État, diplôme de niveau 3 enregistré sous le numéro RNCP38761 et délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Fiche RNCP publiée le	26/03/2024
Début des parcours certifiants	01/09/2024
Échéance de l'enregistrement	31/08/2029

Fiche France Compétences
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/

Date de dernière mise à jour : 12/11/2026