

# 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**

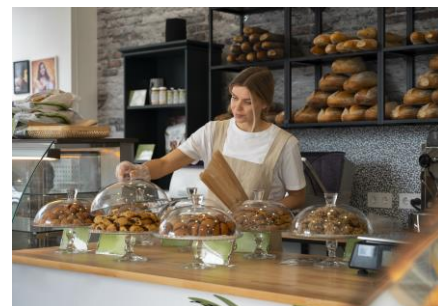
En centre : **400 h**

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](mailto: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

## MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Tourier, entremétier, fournier, 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 = **89.9 %**
- Taux d'insertion professionnelle = **56 %**