

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

## LA CRÈME DE LA CRÈME !

### Objectif pédagogiques

Le certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique (code RNCP 38761) est un diplôme du Ministère de l'Education nationale, de la jeunesse, des sports et des jeux olympiques et paralympiques (2024).

Le titulaire de ce diplôme est capable de :

- Maîtriser les procédés et techniques de fabrication des produits de pâtisserie de boutique
- Exécuter de manière professionnelle et autonome des productions
- Faire preuve de précision et de rigueur dans l'exécution des tâches
- Apporter une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles.
- Appliquer les normes d'hygiène en vigueur notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie, en particulier le port d'une tenue professionnelle
- Montrer de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie
- Appliquer les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité, lutte contre le gaspillage, alimentation durable)
- Observer des mesures de prévention des risques professionnelles

### Durée

- Contrat d'apprentissage en 1 an
- 7 mois pour la formation continue

### Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les travailleurs reconnus en situation de handicap (pas de limite d'âge).
- Etre titulaire du CAP Pâtissier

### Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

    Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : [contact-handi@cifayonne.com](mailto:contact-handi@cifayonne.com)

### Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage et aux adultes en reconversion professionnelle (demande d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Créativité et sens artistique
- Minutie et précision
- Goût pour le travail en équipe

### Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 420h sur 1 an
- Alternance : 12 semaines par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

### Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles jusqu'au 31/12 de chaque année.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se réalise à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions, veuillez vous référer au site EDOF.



**APPRENTISSAGE : 75% réussite et 94% satisfaction 23,08% d'interruption de la formation NC% d'insertion sur le métier visé**

## Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Connaissance de l'entreprise

## Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir. Des formateurs passionnés, experts de la pâtisserie.

## L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

## Les débouchés et les poursuites d'études

La profession recherche des pâtisseries qualifiés. Accéder à ce certificat de spécialisation facilitera votre entrée dans le monde professionnel. Une personne désirant s'orienter vers ce métier n'aura aucune difficulté à trouver un emploi (boutiques artisanales, hôtellerie-restauration, salon de thé, grande distribution...). Elle pourra aussi compléter sa formation (Bac professionnel boulanger-pâtissier, BTM pâtissier, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié pourra ouvrir sa propre entreprise en France ou à l'étranger ou le savoir-faire français est très recherché.

## Modalités d'évaluation

Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières. Des examens blancs sont proposés, l'examen final étant en ponctuel. La moyenne pour obtenir le diplôme est de 10/20.

## Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Deux laboratoires de pâtisserie et glacerie à la pointe des dernières tendances, une boutique de vente boulangerie pâtisserie, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (e-CIFA, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en laboratoire.

## Les + du certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique

- Une spécialité très recherchée par les entreprises
- Un perfectionnement des techniques



### Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur [cifayonne.com](http://cifayonne.com) rubrique " les formations ".



Année 2025-2026

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  [contact@cifayonne.com](mailto:contact@cifayonne.com) •  [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) •   