

CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Inscription au RNCP
38761

Diplôme Niveau 3



Durée de la formation :
10 mois en apprentissage

Rythme de la formation:
2 jours au campus
3 jours en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis

Etre âgé de 16 à 29 ans

Après un diplôme en pâtisserie ou chocolaterie confiseur ou glacerie fabricant : CAP, BAC PRO, BTM

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent handicap lors de l'inscription.



Profil et qualités indispensables

Excellente condition physique

Sensibilité organoleptique et esthétique

Sens de l'organisation

Capacités de concentration et d'attention

OBJECTIF PRINCIPAL

Approfondir les techniques spécifiques à l'élaboration et transformation de produits sucrés

LE MÉTIER

Ce professionnel polyvalent de la pâtisserie est capable de "réaliser, présenter des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...), des desserts adaptés à la vente en boutique ou salon de thé.

Il est à même de répondre à des commandes exceptionnelles et de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pendant 10 mois, l'apprenti va approfondir et développer ses compétences techniques pour atteindre un nouveau stade d'expertise :

- Confectionner des desserts adaptés à la vente en boutique : entremets, pièces montées, glaces, bonbons au chocolat, pralines, fourrages, nougats, pâtes de fruits ...
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Conserver les productions
- Présenter et commercialiser les produits finis.
- Réaliser ses productions dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.
- Animer une équipe.



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus



Évaluation :

Matières générales :
pas d'épreuves

Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au campus et en entreprise (épreuve écrite, pratique ou orale)
- Ponctuel : convocation à date et heure fixes



Inscriptions :

- Envoyer un dossier de candidature à cfbelliard@gmail.com
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier d'inscription et une promesse d'embauche

Je m'inscris !



FORMATION

Formation courte d'un an en apprentissage alternant 2 jours au campus, 3 jours en entreprise et 2 jours de repos ; soit 400 heures de formation au campus en présentiel et 1500 heures de formation en entreprise.

Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec une pâtisserie boutique.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ET GENERAL

Pâtisserie (240h) - Arts appliqués (50h) - Culture générale et communication (50h)
Gestion (30h) - Sciences Appliquées (30h)

EXAMEN FINAL

Les épreuves sont en CCF et /ou en ponctuel.

Pratique professionnelle : COEF 10

Etude d'une ou de situations professionnelles : COEF 4

Evaluation des activités en milieu professionnel : COEF 3

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne dans le domaine professionnel
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS

Le ou la titulaire du diplôme débute comme ouvrier(ère) en pâtisserie, glacerie, chocolaterie ou confiserie. Polyvalent(e), il ou elle peut se spécialiser dans les postes suivants : tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur, pâtissier.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de laboratoire ou responsable de production chez des employeurs variés (entreprises artisanales, traiteurs, chaînes hôtelières internationales, industrie agroalimentaire, grande distribution).

Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.