

Code RNCP : 38761 - Date du JO/BO du 30/01/2024 - Arrêté du 05/01/2024

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 3 délivré par l'Education Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat de spécialisation pâtisserie de boutique est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions et utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique. Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ▶ Formation en alternance CFA/entreprise
- ▶ 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise (entreprises artisanales ou industrielles de pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restaurants, salons de thé, laboratoires spécialisés de la grande distribution) soit 420 heures de formation sur 1 an
- ▶ Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- ▶ Début de Formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Dessin, production et présentation d'un dessert

Bloc 2 : Sécurité alimentaire et hygiène appliquée à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie

Bloc 3 : Approvisionnement et production en pâtisserie

ENSEIGNEMENT GENERAL

Communication et expression orale, langue vivante (anglais)

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme.

PRÉ-REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire au minimum : CAP Pâtissier ou CAP Glacier ou CAP Chocolatier ou BEP Alimentation option pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Etablissement à taille humaine
- ▶ Pédagogie de projet
- ▶ Interventions de professionnels
- ▶ Travaux de groupes
- ▶ Infrastructures adaptées
- ▶ Projet d'établissement
- ▶ Restaurant d'application



CODE DIPLÔME : 56122112

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

Brevet de Maîtrise Pâtissier
Chocolatier Confiseur Glacier
Traiteur
Brevet Technique des Métiers
Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Insertion professionnelle :

Entremétier, fournier, glacier,
chocolatier, confiseur et pâtissier en
restauration.

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique
« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique « Tarifs »
▶ Demi-Pension
▶ Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité
Référént handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - mfr.laroque@mfr.asso.fr - www.mfr-laroque.com