



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



DU VAR
ACADÉMIE DE NICE

CS - Certificat de spécialisation Pâtisserie en boutique (ex Mention complémentaire) (CS PB)

CPF Formation éligible
au CPF

A Formation réalisable
en alternance

La Garde

Les + de la formation

nous contacter

LA FORMATION

OBJECTIFS

Le titulaire d'une MC/CS* Pâtisserie de boutique est un spécialiste de la production de desserts et des entremets, de gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il exerce principalement son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie. Dans le respect des règles d'hygiène, alimentaire et de sécurité, il assure :

- ? L'organisation et la gestion de la fabrication des produits de pâtisserie de boutique
- ? L'approvisionnement de l'espace de vente en produits de pâtisserie
- ? La mise en valeur des choix de production
- ? Le suivi de la production en la valorisant auprès des vendeurs de la boutique

Le titulaire de la MC/CS* Pâtisserie de boutique peut alors exercer comme ouvrier pâtissier très qualifié dans des entreprises artisanales, des établissements privés (salon de thé), des entreprises de traiteur ou d'organisation d'événementiels, des établissements de restauration ou d'hôtellerie.

PROGRAMME

Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches :

- ? Préparation de base
- ? Montage et finitions des produits finis
(Environnement professionnel, pratique professionnelle, sciences appliquées à l'hygiène et la sécurité)

Optimisation de la production en pâtisserie :

- ? Choix et valorisation des techniques et matière d'oeuvre
- ? Optimisation et suivi de la production
(Environnement professionnel, pratique professionnelle, sciences appliquées à l'hygiène et la sécurité)

VALIDATION(S)

- Certificat complémentaire de spécialisation (CCS) de Niveau 3 (CAP)
- + d'informations sur cette certification (RNCP38761, libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/>

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PUBLICS

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Être titulaire du CAP Pâtisserie ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DATES DE SESSION

du 30 août 2024 au 30 juin 2025 | **DIVERS FINANCEMENTS**
ALTERNANCE

DURÉE

Durée totale maximale de 980 heures dont 560 heures en entreprise et 420 heures en centre de formation. La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

EFFECTIFS

12 personnes

MODALITÉS, ÉQUIPEMENTS ET SUIVI PÉDAGOGIQUES

Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

Modalités pédagogiques

- Parcours personnalisé
- Cours collectifs

Équipements

- Plateaux techniques équipés
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

Modalités de suivi et d'individualisation

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH.
Positionnement en amont de l'entrée en formation.
Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.

EXPERTISE DES INTERVENANTS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Contrôle en cours de formation (CCF)
Entretien avec un jury professionnel

FINANCEMENTS

TARIF

Prix total T.T.C : 6300.00 euros

Prix horaire T.T.C : 15.00 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

FINANCEMENTS

Session du 30 août 2024 au 30 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

COMMENT S'INSCRIRE ?

COMMENT S'INSCRIRE ?

Entretien sur rendez-vous.

Nous contacter

APRÈS LA FORMATION

Les secteurs de la fabrication industrielle et de la grande distribution offrent également de nombreux débouchés dans ce métier. Vous pouvez également poursuivre par un CAP connexe en chocolaterie (en 1 an) ou un BTM Pâtissier (en 2 ans).

COMMODITÉS

Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

Ascenseur dédié aux PMR Toilettes PMR

Restauration

Salle de restauration avec micro ondes et réfrigérateur

Transport

Gare ferroviaire 2mn à pieds transports en commun par bus en bas de l'immeuble

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

Valérie VANDEWALLE - Coordonnatrice
T. 04 94 22 34 07 | valerie.vandewalle@ac-nice.fr

Valérie VANDEWALLE - Référent Handicap
T. 04 94 22 34 07 | greta.var-lagarde@ac-nice.fr

LIEU DE FORMATION

Antenne de la Garde | 305 avenue Jacques Duclos | 83130 La Garde

ORGANISME

GRETA du Var

Siège : Lycée Technique Régional Paul Langevin 83514 La Seyne sur Mer Cedex
Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00
N° de déclaration d'activité : 9383P000883