

# CERTIFICAT DE SPECIALISATION

## PÂTISSIER DE BOUTIQUE



*Formation en apprentissage.*

*La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL*

*L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation*

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de la 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. Il 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..

### DURÉE DE LA FORMATION

- **1 an** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

### PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)  
**ET**
- Avoir au minimum un CAP Pâtissier ou un Bac Pro Boulanger - Pâtissier

*Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)*

### RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	
2ème année	39 %	51 %	61 %	100 %
3ème année	55 %	67 %	78 %	



## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Code diplôme 56122112 - Niveau 3  
RNCP 38761 - Publié le 26/03/2024 - Échéance le 31/08/2029

### UNITÉS GÉNÉRALES \*\*

Matières	Heures/an
Education Physique et Sportive	30 h
LV1 - Anglais	20 h
Arts Appliqués Professionnel	24 h
Travail d'Alternance	24 h

### UNITÉS PROFESSIONNELLES \*\*

Matières	Heures/an
Production et Valorisation des Productions de Pâtisserie	176 h
<b>Etude d'une Situation Professionnelle</b>	
• Gestion appliquée	28 h
• Sciences Appliquées	36 h
• Technologie Pâtissier	48 h
Acte de vente	4 h
Dossier Professionnel et Modules Transversaux	30 h

\*\* Validation par unité

## POURSUITE DE LA FORMATION

- Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (en 2 ans) – niveau 4
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier (en 1 an) – niveau 3
- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

## NOS SITES DE FORMATION

### **Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leysse**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre  
**Voiture :** VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

### **Site de Voglans : Rue de la Francon - 73420 Voglans**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne A | arrêt Gare | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

### **Site Abattoir : 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

