



CERTIFICAT DE SPECIALISATION PÂTISSERIE 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

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de la mention complémentaire « 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 l'année (420h)

PRE REQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans révolu (30 ans moins 1 jour)
Et

· Avoir au minimum un CAP Pâtissier ou CAP Glacier ou CAP Chocolatier ou BEP Alimentation option pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie.

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

RÉMUNÉRATION

Situation	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans &+
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	100%
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

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.

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

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale - Code diplôme 56122106 - Niveau 3

RNCP 38761 – Publié le 26/03/2024 – Echéance le 31/08/2029

UNITÉS GÉNÉRALES**	
Matières	heures/an
Éducation 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 production de pâtisserie	176 h
Etude d'une situation professionnelle	
• Gestion Appliquées	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 formation au CFA MFR LE FONTANIL

- Brevet Technique des métiers Pâtissier confiseur glacier traiteur (en 2ans) – niveau 4
- CAP Chocolatier (en 1 an) – niveau 3
- Autre CAP (en 1 an) – niveau 3

NOS SITES

Site principal 158 rue de l'Église - 73230 Saint-Alban-Leysses

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(1min) | 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 A Arrêt Gare (1min) | Plage/Technolac - Arrêt Villarcher

Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 14