RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP Compétences
Académie de Versailles
APPRENTISSAGE

CFA de l'académie de Versailles

CS - PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

UFA Gustave Baguer - EPNAK - 35 Rue de Nanterre 92600 Asnières-sur-Seine

OBJECTIFS

Le pâtissier de boutique, titulaire du certificat de spécialisation, réalise, présente, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...) Il réalise, présente, notamment, des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé. Ces préparations sont réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

CONTENU

Compétences professionnelles :

- Approvisionner
- Produire
- Contrôler
- Conserver
- Entretenir

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Formation entièrement présentielle

DURÉE

De 400 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2026

Date de fin : 30 juin 2027

Le délai d'accès à nos formations en apprentissage est compris entre 1 et 6 mois avant le début de la session, selon le calendrier de la formation.

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (CAP, BEP)

Être titulaire du CAP Pâtissier ou CAP glacier ou CAP.
Chocolatier Confiseur, ou BEP Alimentation option pâtisserie.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
  CS Pâtisserie de boutique

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Pédagogie active et participative
- Exercices pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Emplois concernés :

- Jeune ouvrier pâtissier
- Glacier - chocolatier - confiseur,
- Ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur.

Ces activités s'exercent dans les postes suivants : tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur, pâtissier en restauration.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Fiche RNCP 38761

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Metiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

Mme Salome Hippolyte
Téléphone : 07.49.82.75.65
Email : salome.hippolyte@ac-versailles.fr
M. Vincent THOMAS
Tél : 07 85 62 67 91
Mail : vincent.thomas@epnak.org

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois
charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.
Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.