

CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Diplôme de Niveau 3 - Fiche RNCP 38761 - Ministère de l'Éducation Nationale



Un diplôme d'excellence et de passion

Le Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique est avant tout un diplôme d'exigence et de passion. Il met en valeur l'excellence du savoir-faire artisanal français, reconnu dans le monde entier, et encourage le pâtissier à repousser ses limites en matière de créativité, de technique et d'organisation.

C'est une formation qui valorise le plaisir du beau et du bon, le respect des traditions et l'ouverture à la modernité.

Le pâtissier formé au CS devient un artisan complet, capable de transformer la matière première en une œuvre gourmande, équilibrée et élégante.

Une véritable signature artisanale

Le Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique est une formation d'excellence destinée aux pâtissiers souhaitant se démarquer par leur savoir-faire et leur créativité.

C'est une étape clé vers une carrière réussie dans l'artisanat de haut niveau, qui ouvre la porte à des métiers passionnants, à la fois techniques, artistiques et humains.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : CAP Pâtisserie obtenu

En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.

Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.

Préinscription requise sur le site du CFA.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise.

12 semaines de formation / an (400h / an)

Durée : 1 an.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel.

Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (laboratoire pâtisserie).

Apports théoriques spécifiques à la filière et cours d'anglais.

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.

Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.

Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Poursuites de parcours

Après l'obtention du CS, il est possible de poursuivre en :

- Brevet Technique des Métiers Pâtisserie, pour obtenir une haute qualification, et apprendre à gérer une entreprise.

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, proposition d'offres d'alternance.

Contenu de la formation

Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
Réaliser les pâtes et appareils
Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
Transformer les fruits frais et secs
Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils
Assembler les éléments réalisés pour la production
Mettre en valeur la production

Optimiser la production en pâtisserie

Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
Gérer les techniques selon la fabrication
Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
Planifier sa production
Suivre et analyser la production
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

Interventions de professionnels.
Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs Apprentis de France et bien d'autres probablement !

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.
Self et restaurant d'application.
Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.
Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'État ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 06/05/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents
51 Bd de la Lunade
19000 TULLE
05.55.20.75.20
<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Jérôme BORDES
jbordes@cfa13vents.com
05.55.20.77.63