

CS PÂTISSIER DE BOUTIQUE

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

Devenez un pâtissier spécialisé dans la création de produits pâtisseries haut de gamme destinés à la vente en boutique. À l'IGBP, nous formons avec un accent sur la qualité, l'hygiène et la sécurité.

Le titulaire de la certification « 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, et organise sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Contenu

Objectifs :

- Exercer son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Modules de formation en ligne :

- Production de pâtisseries : techniques avancées pour réaliser entremets, tartes et petits fours.
- Optimisation des processus : amélioration de la productivité tout en respectant les normes.
- Valorisation des produits : techniques de présentation et de vente.

Modules de formation pratique en atelier :

- Définis selon le profil et le choix de parcours en 6 ou 12 mois.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en atelier.

À savoir

Admission :

Formation accessible après l'obtention du **CAP Pâtissier**, d'un BEP Alimentation dominante pâtisserie ou du Bac pro Boulanger-pâtissier.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Prérequis :

- Sens créatif développé, précision et rigueur, résistance physique, excellente organisation, respect strict des normes d'hygiène et passion pour le métier.

Voies d'accès :

- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

- Pâtisseries artisanales, chocolaterie artisanale, glacerie artisanale, GMS (rayon pâtisserie), restauration commerciale ou spécialisée, traiteur, pâtisserie industrielle.

Il est conseillé de poursuivre en Brevet Professionnel (BP) Boulanger-Pâtissier, pour accéder à des postes de gestion de production, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

6 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement :

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CS en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~120 h

CS en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~140 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~60 h

Référent handicap :

Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :

CS Pâtissier de boutique
Diplôme national de niveau 3 (RNCP38761)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :

Indicateurs non disponibles à ce jour : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.