

Certificat de spécialisation pâtisserie de boutique

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180625F — Mise à jour : 9 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Contenu

Objectifs

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

Programme

Unité professionnelle (UP) - 1. Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

Unité professionnelle (UP) - 2. Optimisation de la production en pâtisserie

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Certificat de spécialisation pâtisserie de boutique

Code RNCP : 38761

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2091397	Présentiel	Ploufragan	31/08/2026	04/07/2027

Source : GREF Bretagne #25180625F