

Certificat de spécialisation pâtisserie de boutique

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181590F — Mise à jour : 29 octobre 2025

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

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

-

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
2092556	Présentiel	Quimper	31/08/2026	29/06/2027

