CS - Pâtisserie de boutique

CFA Public Education nationale

Certifiante

Formation en apprentissageformation entièrement présentielleRNCP38761FORHTL0018CFA

Ville	Villefranche de Rouergue
Lieu de formation	Lycée Professionnel Raymond Savignac
Niveau d'entrée	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Niveau de sortie	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Durée et rythme	1607h - 35h/semaine
Public visé	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale
Financement	OPCO

Formation professionnalisante permettant de maîtriser les techniques avancées de pâtisserie de boutique et d'accéder rapidement à un métier recherché dans l'artisanat alimentaire.

Objectifs

• Réaliser les pâtes et appareils de pâtisserie.
• Préparer les crèmes, dérivés de crèmes et fabrications glacées non turbinées.
• Transformer les fruits frais et secs selon les techniques professionnelles.
• Cuire les pâtes, appareils et préparations dans le respect des protocoles.
• Assembler et finaliser les productions pâtissières.
• Mettre en valeur les produits finis.
• Sélectionner les matières premières adaptées aux fabrications.
• Planifier et organiser une production de pâtisserie.
• Suivre et analyser les résultats de production.
• Communiquer avec les équipes de vente.
• Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de développement durable.

Contenu

Certification préparée

Pâtisserie de boutique – RNCP38761

Résultats attendus complémentaires

Réaliser de façon autonome des pâtisseries de boutique et optimiser une production artisanale.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Obtention du certificat, Passage et obtention de la certification, Obtentions des habilitations, Obtention totale ou partielle de la certification, Passage devant un jury de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Pré-requis

Être titulaire d'un CAP ou d'un diplôme de niveau supérieur

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches		RNCP38761BC01
Optimiser la production en pâtisserie		RNCP38761BC02

Contenu de la formation

Description

Cette formation permet d'acquérir les compétences techniques et organisationnelles nécessaires à la production de pâtisseries de boutique de qualité professionnelle.
Enseignements professionnels
• Réalisation des pâtes et appareils
• Fabrication des crèmes et préparations dérivées
• Techniques de transformation des fruits frais et secs
• Fabrication d'entremets
• Production de petits gâteaux et petits fours
• Réalisation de gâteaux de voyage
• Fabrication de tartes élaborées
• Réalisation de croquembouches
• Techniques de cuisson professionnelles
• Assemblage, montage et finition des produits
• Présentation et valorisation des créations pâtissières
• Choix et gestion des matières premières
• Organisation et planification de la production
• Communication avec le personnel de vente
• Contrôle qualité des fabrications
• Hygiène alimentaire et sécurité sanitaire
• Prévention des risques professionnels
• Développement durable et gestion responsable des ressources
Les apprentissages alternent mises en situation pratiques, travaux de laboratoire et périodes d'immersion en entreprise.

Période de stage en entreprise

Durée du stage : variable selon l’organisme et le statut de l’apprenant
Planification : Discontinue (alternance)
Modalités d'évaluation du stage :
• Évaluations en situation professionnelle
• Rapport de stage
• Présentation orale et soutenance devant jury
• Contrôle en cours de formation (CCF)

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP38761BC01 - 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

RNCP38761BC02 - 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 : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 400 heures
- Total enseignement: 400 heures
- En entreprise: 1207 heures
- Total: 1607 heures

Rythme

- En semaine
- En continu

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques structurés et progressifs
- Mises en situation professionnelles encadrées
- Évaluation continue des acquis en formation

Moyens pédagogiques

- Étude de cas
- Ressources numériques
- Travaux pratiques
- Document pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiment conforme à la règlementation

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d’un plan de développement de compétences

Modalité d’évaluation

- Examen final - Epreuve ponctuelle
- En cours de formation - CCF

Type de validation des blocs de compétences

Totale : tous les blocs

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 7217 €

Modalités de financement : Contrat d’apprentissage - Financement pris en charge par L’OPCO (Prix affiché à l'année) sans reste à charge pour l’apprenti

Financeur

Financeur	Public visé	Nombre de place
OPCO	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale	12

Frais à la charge de l’apprenant

Frais d’équipement

Aucun

Frais de passage de certification

Les frais d’examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Frais à la charge de l’entreprise

Consommable : Aucun

Prix : 0 €

Modalités d’inscription et d’admission

Modalités d’admission

Admission sur dossier, Admission après entretien

Après : poursuites d’études, passerelles et métiers

Poursuite d’études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur (BM)	Niveau 5	RNCP35966
Bac Pro - Boulanger-pâtissier	Niveau 4	RNCP37908
Chef pâtissier	Niveau 5	RNCP40163
Glacier-fabricant (BTM)	Niveau 4	RNCP40364
Chocolatier-confiseur (BTM)	Niveau 4	RNCP40683
Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur (BTM)	Niveau 4	RNCP41998
Diplôme en management international de la pâtisserie	Niveau 6	RNCP42266

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Pâtissier / Pâtissière	D1104

Équivalence - Correspondance totale ou partielle

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l’équivalence	Bloc en correspondance
RNCP38761BC02	Optimiser la production en pâtisserie	RNCP37316	Sécurité alimentaire et hygiène appliquée à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie RNCP37316BC02 — Correspondance partielle
RNCP38761BC02	Optimiser la production en pâtisserie	RNCP37316	Approvisionnement et production en pâtisserie RNCP37316BC03 — Correspondance partielle
RNCP38761BC01	Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches	RNCP37316	Dessin, production et présentation d'un dessert RNCP37316BC01 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée Professionnel Raymond Savignac – Villefranche de Rouergue

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiment conforme à la règlementation

Transport et accès au site : Train + Bastibus Accès direct aux locaux du GRETA Chemin des Filtres (au-dessus du parking des professeurs)

Restauration et espace repas : Possibilité sur place

Possibilité d'hébergement : Possibilité sur place

Contact

Stéphanie Jansou
Directeur(trice) département
0626707461
stephanie.jansou@ac-toulouse.fr

Référent handicap

Amel Bennour
0757683186
handicap.cfapublic@moncfaa.fr

Informations légales

Rncp : RNCP38761

Date de publication : 26-03-2024 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2029 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

France Compétences : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761

Formacode : 21508

Certifinfo : 116373

Rome : D1104

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 1 septembre 2027 au 30 juin 2028		Inscription à venir

Tout savoir sur CFA Public Education nationale

Eduform