

CS

# PÂTISSERIE DE BOUTIQUE



## POINTS CLÉS

### Pré-requis

- CAP Pâtissier
- Âge : 15 / 30 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

### Modalités & délais d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage et signature d'une convention de formation, intégration dans un délai de 15 jours.



**NIVEAU 3**  
ÉQUIVALENT CAP



**Contrat** d'apprentissage



### Rythme

2 jours tous les 15 jours à la Skool & le reste du temps en entreprise



### Durée

1 AN soit 408h de formation à la Skool



## OBJECTIFS

Le titulaire de la mention complémentaire « 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. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.



## DÉBOUCHÉS MÉTIER

Le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » peut exercer ses fonctions dans :

- des pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries artisanales,
- ouvrier spécialisé en pâtisserie
- des entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels,
- des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration,
- des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.
- Taux d'insertion global à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : ND %



## SUITES DE PARCOURS

- CAP Boulanger
- CAP Chocolaterie confiserie



## CONTACT APPRENTISSAGE

04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com

RNCP38761

**Certificateur** : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE  
ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01-09-2024

V2 - 01/04/2026

CS

# PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

## PROGRAMME

**BLOC 1** - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches (RNCP38761BC01)

- 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

**BLOC 2** - Optimiser la production en pâtisserie (RNCP38761BC02)

- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Céler 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

Compétences attestées voir site skoolnjob.com

RNCP38761- V2 - 01/04/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du CS.



## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel

- Pédagogie active
- Apports théoriques et techniques
- Mise en pratique professionnelle
- Apprentissage en entreprise



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque compétence d'un bloc de compétence est évaluée à l'écrit et ou à l'oral
- Mise en situation, dossier de présentation (voir description des épreuves sur le site skoolnjob.com)

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :

- De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
- De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives



## MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenti. La formation est réalisée par des formateurs qualifiés basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et travaux pratiques. Support de cours délivré à chaque participant.

Passerelle : Aucune / Équivalence : voir fiche RNCP38761

## € TARIFS\*

Le coût de la formation est pris en charge en totalité par l'OPCO compétent.

## ♿ ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap, nous contacter. Nos locaux sont accessibles aux PMR.



skoolnjob.com



04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com

145 Chemin de la Passio Vella

66100 PERPIGNAN

