

## Certificat de Spécialisation (anciennement MC) Pâtisserie de Boutique

Niveau 3

En alternance



### LES OBJECTIFS

- Produire des entremets, petits gâteaux, petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouche
- Gérer et optimiser les moyens de production
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Développer sa créativité
- Maîtriser les règles en matière d'hygiène, de sécurité et de développement durable



### DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation** : Coursus d'un an
- **Rythme d'alternance** : 32 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



### PRÉ-REQUIS

Être titulaire du :

- CAP Pâtissier
- Ou CAP Chocolatier
- Ou CAP Glacier
- Ou BAC PRO Boulanger-Pâtissier



### LIEU DE FORMATION

**Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire**  
5 rue Charles Péguy – 45000 Orléans



### MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

### DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

### MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus



**CAMPUS**  
des Métiers  
et de l'Artisanat  
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 38 62 75 29 - [campus45@cma-cvl.fr](mailto:campus45@cma-cvl.fr) - [www.campusdesmetiers45.fr](http://www.campusdesmetiers45.fr)



## **CONTENU DE LA FORMATION**

### ➤ **Enseignement professionnel**

- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Connaissance de l'entreprise
- Anglais
- Dossier
- Technologie
- Travaux pratiques

### ➤ **Activités en entreprise**

- Réaliser les pâtes et les appareils
- Préparer des crèmes, dérivés de crèmes et 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

### ➤ **Poursuites de formation**

- CAP Chocolatier-Confiseur
- BTM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur

### ➤ **Perspective d'emploi**

Ouvrier spécialisé en pâtisserie

## **ACCESSIBILITÉ**

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



## **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise.

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier.

## **SUIVI ET ÉVALUATION**

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen d'épreuves contrôlées en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



## **LES PLUS DU CAMPUS**

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

