

# Certificat de Spécialisation Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

Formation alternée

Inscription en ligne

Tarare

Le titulaire d'un Certificat de Spécialisation Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées est capable de réaliser des produits de pâtisserie traditionnelle ou élaborée ainsi que des viennoiseries. Il peut ponctuellement assurer des activités de traiteur, préparer des desserts à l'assiette dans un restaurant. Il peut également créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat. Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à servir et conseiller la clientèle.

! Rentrée de **Septembre à Octobre** et possibilité d'intégrer les sections tout au long de l'année (sous réserve de la solidité du projet).

## Objectifs

- Réaliser des productions dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- Présenter et commercialiser les produits finis
- Entretien son poste de travail et le matériel
- Animer une équipe

## Qualités requises

- Sens créatif et artistique innovant
- Minutie et attention
- Sens de l'organisation
- Bonne gestion du stress et bonne résistance physique
- Sens du contact clientèle
- Capacité à travailler en équipe

## Méthodes pédagogiques utilisées

- Pédagogie de l'alternance (*séquences construites en lien avec les expériences en entreprise*)
- Méthodes actives (*études de cas, scénarios*)
- Actions pédagogiques interdisciplinaires (*co-intervention, chef d'œuvre*)
- Suivi des activités en entreprise
- Accompagnement personnalisé

## Modalités d'évaluation

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (1 bulletin par semestre) et en entreprise.

Des épreuves de Contrôles en Cours de Formation - pratiques, écrites et orales - portant sur les apprentissages dans les enseignements professionnels et les matières générales ont lieu au cours de la formation en vue de l'obtention du diplôme.

## Contenu de la formation

### Enseignement général

Pratique en laboratoire

Gestion et sciences appliquées

Technologie / Savoirs associés

Arts appliqués

Management / Gestion

Tutorat

## Prérequis

L'accès au Certificat de Spécialisation nécessite d'être titulaire de l'un des diplômes suivants : CAP pâtissier, CAP glacier fabricant, CAP chocolaterie-confiseur.

- Titulaire d'un CAP Pâtissier, d'un CAP Glacier fabricant ou d'un CAP Chocolatier confiseur
- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

## Frais de formation

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée. Son coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Formation également accessible en contrat de professionnalisation (coût variant de 10€ à 25€ / heure) ou selon d'autres modalités de financement.

Nous contacter pour + d'informations.

## Durée et organisation de la formation

- 1 an (400 heures par an)
- 12 semaines par an en moyenne au CFA

## Modalités d'inscription

- Inscription via le [formulaire d'inscription](#)
- Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
- La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
- L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## Equipements

- Laboratoire pâtisserie récent
- Laboratoire de sciences
- Salle informatique mobile

## Après le CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie spécialisées

- Insertion professionnelle
- CAP Chocolaterie [en 1 an](#)
- BTM Pâtisserie [en 2 ans](#)

## Bénéfices de l'Apprentissage

- Familiarisation avec le monde de l'entreprise et combinaison gagnante "théorie/mise en pratique"
- Acquisition d'une maturité et d'une réelle expérience professionnelle favorisant l'employabilité
- Diplôme délivré par l'Éducation Nationale et attestation de fin de formation

## Nos atouts

- Savoir-faire avec 45 ans d'existence et de pratique de l'apprentissage
- Groupes de travail pédagogiques à petit effectif
- Accompagnement individuel et collectif pour la recherche d'entreprise



## Handicap Plus

Notre CFA est engagé dans la démarche qualité H+ formation de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour les autres apprentis. Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas, avec Mme THOMAS, référente handicap, et la Direction du CFAB.