

# Certificat de Spécialisation (ex Mention Complémentaire)

## PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Diplôme de niveau 3 - RNCP 38761\*

### Modalités d'accès :

#### En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage\*

**\*Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

**En formation continue** : Adultes demandeurs d'emplois, reconversion ...

### Pré-requis / Modalités d'inscription :

**Etre titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un BAC PRO Boulanger/Pâtissier**

**Pour l'alternance**, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Pour vous accompagner dans vos recherches d'un employeur, le CFA dispose d'un service Relations entreprises.

**Pour la formation continue** : après entretien avec le Pôle formation continue du CFA.

### Durée et coût :

La formation se déroule sur 1 an (possibilité d'allonger le parcours selon test de positionnement)

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 54% et 100% du SMIC (selon l'âge)

Pour la formation continue : à partir de 12€/heure, sur devis personnalisé

### Objectifs : Compétences et Aptitudes

**Le titulaire du Certificat de Spécialisation "Pâtisserie de Boutique" est un ouvrier spécialisé en laboratoire de pâtisserie, capable d'exécuter de manière autonome les fabrications de pâtisserie en boutique.**

Compétences : Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes (préparations de base, montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité), Optimisation de la production (choix et valorisation des techniques et matière d'oeuvre, suivi de la production).

### Déroulé de la formation :

#### Modalités pédagogiques :

**Formation en alternance : présentiel et en alternance dans une entreprise.**

**Formation continue : présentiel avec stages obligatoires en entreprises.**

Enseignement professionnel (approvisionnement, production et présentation, sécurité alimentaire, hygiène) : 31 heures/semaine

Enseignement général (anglais, arts appliqués) : 4 heures/semaine

**Moyens** : 2 Ateliers professionnels équipés et rénovés, salles de formation générale, salle informatique

**Pédagogie** : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage.

**Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.**

### Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

### Poursuite d'Etudes :

BP Pâtissier, BTM Pâtissier



**Taux de réussite à l'examen 2023**  
MC Pâtissier : 96%

Pour 28 candidats présentés



**Taux de poursuite d'études**  
après la MC Pâtissier : 38%



## Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

## Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale

Emploi

**Taux d'insertion  
professionnelle 2023 : 100%**  
Même métier : 93%  
Autre métier : 7%



## Nous sommes là pour vous aider !

**Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :**

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagés, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

## Contacts :

**Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes**

54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

Accueil / Standard : 04.93.90.43.53

Service inscriptions : 04.93.90.43.50

Service contrats / Relations entreprises : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59

Référent handicap : 04.89.82.22.58

Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76



contactcfa@ville-cannes.fr



facultedesmetiers.cannes.com

## Pré-inscription



facultedesmetiersdecannes



faculte\_des\_metiers\_cannes