

LE CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION : UNE ANNÉE POUR ALLER PLUS LOIN DANS VOTRE PASSION !

DESCRIPTION

Véritable spécialisation faisant la part belle à la pratique professionnelle. Le CS apporte les compléments indispensables à votre CAP Pâtisserie. Confirmez vos acquis et complétez vos connaissances en travaillant les confiseries et les glaces lors de nombreuses séances de travaux pratiques.

OBJECTIFS

- ✓ Les apprenants vont exécuter de manière autonome les fabrications de pâtisserie de boutique. Ils sont formés à la réalisation des préparations de base, des montages et des finitions, en utilisant les matières premières et les techniques les plus adaptées. Le ou la titulaire de ce diplôme est à même d'organiser et de suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Pour s'inscrire en CS Pâtisserie Boutique, il faut être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un Bac professionnel Boulanger-pâtissier

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat
Adhésion à l'association (100€/an).
Inscription possible toute l'année.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH)

Elle se déroule sur une année scolaire avec 12 semaines d'école (420h).

CONTENU FORMATION

PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

→ MODULES GÉNÉRAUX

- ✓ Arts appliqués : **36h**
- ✓ Expression française : **24h**
- ✓ Langue vivante : **24h**

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

- ✓ Travaux pratiques : **180h**
- ✓ Culture professionnelle : **120h**
matières premières, techniques et matériel professionnel, hygiène et sécurité, approvisionnement, gestion durable des ressources et commercialisation
- ✓ Gestion d'alternance: **36h**



Formations
en apprentissage

MFR Balan
53, rue Centrale
01360 Balan

Tél : 04 78 06 16 03
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr

ET APRÈS

DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✔ Mention complémentaire Traiteur
- ✔ Bac Pro
- ✔ Brevet professionnel
- ✔ CS Technique de Tour
- ✔ Brevet de maîtrise.

COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les **OPCO partenaires**.

- ✔ **Coût de la pension complète :** 110€ par semaine de formation.
- ✔ **Coût de la demi-pension :** 30€ par semaine de formation
- ✔ **Option transport: 10€/mois**



Formations
en apprentissage

INFOS PRATIQUES

LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

Préparez votre CS Pâtisserie de Boutique en alternance à deux pas de Lyon

Facilement accessible par l'autoroute A42, notre école accueille et forme chaque année plus de 300 apprentis aux métiers de bouche. Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'une boulangerie pédagogique et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✔ Temps d'accompagnements
- ✔ Équipements modernes et performants
- ✔ Boutique pédagogique
- ✔ Farines bio et locales
- ✔ Trophées et concours

Méthodes mobilisées

- ✔ Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- ✔ Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

VOTRE FORMATION CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Le cursus du **CS Pâtisserie de Boutique** dure généralement un an, durant lesquels l'apprenti partage son temps entre la MFR et l'entreprise qui l'a embauché. Il s'agit d'une **formation rémunérée** : l'élève signe un contrat qui lui assure un emploi salarié, des congés payés, mais aussi et surtout les conseils et l'encadrement d'un maître d'apprentissage qui lui enseigne les bases du métier.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

- ✔ Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
- ✔ Établissement aux **normes PMR** requises.
- ✔ Habilité H+
- ✔ Pas de limite d'âge

QUE FAIRE APRÈS VOTRE CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Après un CS pâtisserie, vous pouvez faire un autre CS (techniques du Tour en boulangerie pâtisserie), une Mention complémentaire Traiteur par exemple, un Bac Pro ou un Brevet de maîtrise.

LE PROGRAMME DU RÉFÉRENTIEL S'ORGANISE AUTOUR DE TROIS BLOCS DE COMPÉTENCES :

- ✔ **Préparation**, confection et présentation de pâtisseries de boutique, confiseries et glaces.
- ✔ **Culture professionnelle** : matières premières, techniques et matériels professionnels, hygiène et sécurité, approvisionnement et commercialisation.
- ✔ **Compétences générales** (langue vivante, expression française et arts appliqués).

Ces différents modules sont abordés durant les cours au sein de l'école et leur mise en application s'effectue en milieu professionnel. C'est l'occasion de découvrir les locaux destinés à l'élaboration des produits de boulangerie et de viennoiserie, le matériel utilisé, les matières premières, les normes d'hygiène et de sécurité au travail...

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES