



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
 Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85
 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES OBSERVABLES EN 2026



Taux d'obtention



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois

CS PATISSERIE DE BOUTIQUE 1 AN

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code RNCP 38761

Date d'enregistrement
26/03/2024



Henriman

FORMATION HCRD

Format Code
21508

Code ROME
D1104

Contact

CFA Henriman Formation
18, rue de la Rainière
44339 Nantes
02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com
henrimanformation.com

Et après ?



Mobilité nationale et internationale



Evolution professionnelle :
chef de partie pâtisserie, chef pâtissier .

Poursuite d'études :
BP Pâtissier,
BTM Pâtissier

Intégration sur le marché de l'emploi :
ouvrier spécialisé en pâtisserie



Plus d'indicateurs sur
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Plus d'informations sur notre site internet :
<https://www.henrimanformation.com>

Lien vers la page de France Compétence
: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/>

Informations mises à jour le 22/04/2025

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

Quelles sont les compétences abordées?

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- 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
- Optimiser la production en pâtisserie
- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Gérer 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

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : La formation est accessible aux titulaires d'un CAP Pâtissier ou du baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.

Les sessions démarrent en septembre chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise - en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation; - en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Pas de contrat ? Pas de problème ! En apprentissage, vous pouvez entrer en formation et vous avez jusqu'à 3 mois pour trouver une entreprise d'alternance.

DURÉE

CS d'une durée d'un an. 25% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour par semaine et trois semaines pleines durant l'année. 75% du contrat est effectué en entreprise.

Durée de la formation :
1820 heures dont 560 heures en formation

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande

MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques.
- Les séances de technologie et enseignements généraux se dérouleront en présentiel et distanciel asynchrone
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 3 semaines de dossier professionnel sont réalisées pendant l'année
- Contact du référent :
Thomas Dominguez : 06.88.21.08.19

MODALITES D'ÉVALUATION

- Evaluations régulières tout au long de la formation pour permettre l'auto-évaluation de l'apprenant et préparer le passage du diplôme.
- Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20
- Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.