



# Certificat de spécialisation pâtisserie de boutique

100% de réussite en 2025

## Description

- **Durée :** 1 an, soit 420 heures
- **Type de diplôme :** diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale et inscrit au RNCP sous le code 38761
- **Rythme d'alternance :** 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut :** Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation (plus de 30 ans) possible sous conditions
- **Frais de scolarité :** Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes :** Uniquement tenues et matériels professionnels.
- **Modalité pédagogique :** 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées :** voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.ceproc.com/ ecole/vie- etudiante/>

## Admission

### Prérequis & modalités d'admission

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
- Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
- Etre titulaire d'un CAP pâtissier, CAP glacier fabricant, CAP chocolatier confiseur, BEP alimentation option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie ou du Bac professionnel boulanger-pâtissier.
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

**Equivalences, passerelles, blocs :** Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : [ici](#)

**Délai d'accès :** 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

## Programme

- **Enseignements :** Production et technologie professionnelle, Conception organisation, Qualité Hygiène Sécurité Traçabilité, Communication et valorisation de la production, Optimisation de la production  
-Matières supplémentaires proposées par le CEPROC : Anglais, Histoire des Arts, Arts appliqués
- **Objectif de la formation :**
- **Modalités d'accompagnement :** Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.  
-Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation :** Bilan annuel et contrôle en cours de formation (CCF)
- **Validation de l'examen :** Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences.. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

## Perspectives

- **Poursuite d'études :** BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur, CAP en 1 an en boulangerie, cuisine, charcuterie-traiteur, boucherie ou glacerie
- **Débouchés professionnels :** Le titulaire du Certificat de spécialisation pâtisserie de boutique débute comme ouvrier dans le secteur artisanal ou non et évolue vers des fonctions de production plus qualifiées. Il peut, à terme, évoluer vers des fonctions de chef de laboratoire ou créer sa propre entreprise.

Inscrivez-vous

