



CS - Pâtisserie de boutique

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU Campus Lycée BELLIARD · Paris 18e

DURÉE TOTALE 400 heures

FINANCEMENT [Apprentissage](#)

CERTIFICATION **Certifiante** RNCP 38761

Objectifs de la formation

Ce CS renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires d'un CAP. Il permet d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé en laboratoire de pâtisserie :

- exécuter de manière autonome les fabrications de pâtisserie de boutique
- réaliser des préparations de base, des montages et des finitions, en utilisant les matières premières et les techniques les plus adaptées
- développer le sens artistique et créatif et sont capables de répondre à des commandes exceptionnelles
- organiser et de suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique

Reconnaissance des acquis

Certificat de spécialisation pâtisserie de boutique

Contenu de la formation

- RNCP38761BC01 – Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches
- RNCP38761BC02 – Optimiser la production en pâtisserie

Durée de la formation

400 heures
Durée totale ~57 jours*

400 heures
En centre (~57 jours*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

* Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel – Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

Équipements & Moyens

Plateaux techniques et salles dédiées

Modalités d'évaluation

Les apprentis sont évalués tout au long de la formation par les équipes pédagogiques avec un bilan semestriel individualisé en conseil de classe.

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 6 404 € TTC | Prix TTC

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 septembre 2026	30 juin 2027	CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18	CFA des métiers de la restauration Belliard, 135 Rue Belliard, 75018 Paris

Accessibilité - Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaître la disposition des locaux.

Contactez le référent handicap

Statistiques

33%

Poursuite d'études

Organisme formateur

GIP FCIP Paris

GIP formation continue et insertion professionnelle Paris
75019 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

Voir cette formation en ligne >