



IFA
B O U R G E S

**INSTITUT
DE FORMATION
EN ALTERNANCE**

CS (Certificat de Spécialisation)

PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

- Niveau : 3
- Durée de la formation : 1 an
- Heures de formation : 402 heures
- Rythme de la formation : 13 périodes à l'IFA (4 jours/semaine) - 75% en entreprise
- Capacité d'accueil maximale : 16
- Taux de réussite : 75%
- Code RNCP : 38761
- Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- Date d'enregistrement de la certification : NC



POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Brevet de Maîtrise (Niveau 5).
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier (Niveau 4).
- Mention Complémentaire Techniques de Tour en Boulangerie et en Pâtisserie (Niveau 3).



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Ouvrier(ère) qualifiée.
- Responsable production.
- Responsable de laboratoire.
- Artisan chef d'entreprise.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les procédés et techniques de fabrication des produits en pâtisserie de boutique : entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches.
- Appliquer les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable).

✓ COMPÉTENCES VISÉES

- Avoir un talent artistique de précision.
- Avoir de l'imagination et de la créativité.
- Être rigoureux(se) et organisé(e).
- Veiller au respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.
- Avoir le goût pour le travail en équipe.

🔍 CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique professionnelle.
- Technologie professionnelle.
- Sciences appliquées.
- Dossier d'activité professionnelle.
- Communication - Commercialisation.
- Français.
- Anglais.

📄 MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- **Méthodes pédagogiques :**
Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.
- **Méthodes d'évaluations :**
Examen en fin de formation (certification en ponctuel).
- **Validation par bloc de compétences :** non
- **Équivalence / Passerelle :**
Pas d'équivalence complète.
Études de dossier et réponses individualisées.

💰 COÛT DE LA FORMATION

- Estimé à 6402€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1^{er} équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.
- Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.
- «Aide unique aux employeurs» possible.

📅 MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- **Session :** une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.
- **Contrat :** apprentissage ou professionnalisation.
- **Prérequis :** le candidat doit être titulaire d'un CAP Pâtissier (Niveau 3) ou du BAC PRO Boulanger-Pâtissier (Niveau 4).
- **Candidature & Délais d'accès :**
Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

♿ SITUATION DE HANDICAP

- **Admission :** pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.
- En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

⊕ LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- Plus de 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne 2 Agglobus.

✉ CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr



Institut de Formation en Alternance
149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr
www.ifabourges.fr

SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

