



# Description du métier

Cette certification **renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP**. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

La formation permet de **se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries** (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des **commandes exceptionnelles**, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

# Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue «**Ville créative**» par l'**Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

# Nous contacter

**Tél :** 02 32 12 55 00  
**Mail :** 0763237f@ac-normandie.fr

**Nous rendre visite :**  
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu



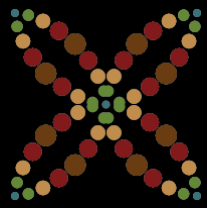
Georges Baptiste

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE



Certificat de spécialisation  
**Pâtisserie de boutique**



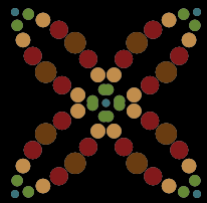


# Conditions d'accès

Être titulaire d'un diplôme du secteur de la restauration, CAP Pâtissier, CAP Chocolatier-Confiseur ou CAP Glacier fabricant un Bac Pro Boulanger-Pâtissier voire un Bac Techno STHR ou un BTS MHR Option B.

# Durée de la formation

1 an dont 16 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



# Activités proposées

- Assurer des fabrications traditionnelles
- Gérer l'approvisionnement des marchandises : conservation des produits et entretien du matériel et des équipements
- Réaliser et présenter des desserts adaptés à la boutique, aux salons de thé
- Gérer la conservation des productions
- Respecter les règles de la profession et les règles d'hygiène

# Exemple de métiers

- Pâtissier
- Chocolatier
- Glacier
- Confiseur

# Poursuite d'études

- CS Cuisinier en Desserts de Restaurant
- CS Pâtisserie Boulangère
- CS Employé Traiteur
- BTM sur étude de dossier