

Invitation à l'excellence



SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE

EN  
APPRENTISSAGE



Se spécialiser dans la production de desserts raffinés tels que les entremets, petits gâteaux, petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches. Etre capable de réaliser les préparations de base, effectuer les montages et les finitions des produits. S'organiser afin de mettre à disposition sa production et la valoriser auprès du personnel de vente en boutique.

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE



## LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Formation en 1 an après un CAP ou BAC
- Pas de frais de scolarité en alternance
- Formation professionnalisante dans un secteur à fort potentiel d'embauche

420h / an  
en centre de  
formation

1  
AN

Après un  
diplôme en  
Boulangerie  
et/ou  
Pâtisserie

## DOMAINES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL, PROFESSIONNEL ET PRATIQUE

- Travaux pratiques et technologies (connaissance des produits).
- Sciences appliquées et gestion appliquée.
- Arts appliqués.

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Production d'entremets, de petits gâteaux, petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches,
- Maîtrise des préparations de base, des montages et des finitions des pâtisseries,
  - Utilisation des matières premières et les techniques les plus adaptées pour garantir la qualité des produits,
- Organisation de la production en optimisant la valorisation des produits auprès du personnel de vente en boutique,
  - Respect des normes d'hygiène, de sécurité et les préconisations liées au développement durable dans le processus de fabrication,

## ALTERNANCE

420 heures de formation en centre sur 12 semaines

## MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Épreuves ponctuelles, écrites et orales
- Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou un BAC PRO Boulanger-Pâtissier.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Autre certificat de spécialisation
- BTM Pâtisserie

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Pâtissier de boutique
- Chef pâtissier
- Pâtissier en laboratoire
- Responsable de production en pâtisserie
- Créateur de pâtisserie artisanale

## APTITUDES REQUISES

- Sens de l'organisation
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation
- Sens critique



## ÉTABLISSEMENT MEMBRE

### DU RÉSEAU RENASUP PAYS DE LA LOIRE

Dans le cadre  
de la préparation  
du CNRD

### DES ASSOCIATIONS DE LYCÉES HÔTELIERS :

**ANEPHOT** : Association Nationale des Ecoles Privées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AFLYHT** : Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AEHT** : Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme



SAINTE-ANNE

250 boulevard Laënnec - 44600 Saint-Nazaire

Tél. : 02 40 17 12 00

accueil2@lycee-sainte-anne.net

**lyceesainteanne.fr**

Retrouvez-nous  
également sur



LYCÉE  
DES MÉTIERS

