

LE CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION : UNE ANNEÉ POUR ALLER PLUS LOIN DANS VOTRE PASSION

DESCRIPTION

Véritable spécialisation faisant la part belle à la pratique professionnelle. Le CS apporte les compléments indispensables à votre CAP Pâtisserie. Confirmez vos acquis et complétez vos connaissances en travaillant les confiseries et les glaces lors de nombreuses séances de travaux pratiques.

OBJECTIFS

- ✓ Les apprenants vont exécuter de manière autonome les fabrications de pâtisserie de boutique. Ils sont formés à la réalisation des préparations de base, des montages et des finitions, en utilisant les matières premières et les techniques les plus adaptées. Le ou la titulaire de ce diplôme est à même d'organiser et de suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique. Véritable spécialisation faisant la part belle à la pratique professionnelle. Le CS apporte les compléments indispensables à votre CAP Pâtisserie ou Boulangerie.



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site



Formations
en apprentissage

MFR Balan
53, rue Centrale
01360 Balan
Tél : 04 78 06 16 03
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr

Conditions d'inscription

Pour s'inscrire en CS Pâtisserie Boutique, il faut être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un Bac professionnel Boulanger-pâtissier

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat
Adhésion à l'association (100€/an).
Inscription possible toute l'année.

Rythme de l'alternance

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH)

Elle se déroule sur une année scolaire avec 12 semaines d'école (420h).

CONTENUS

PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

→ MODULES GÉNÉRAUX

- ✓ Arts appliqués
- ✓ Expression française
- ✓ Langue vivante

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

- ✓ Travaux pratiques
- ✓ Gestion, Sciences Appliquées et culture professionnelle

ET APRÈS ?

DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✓ Mention complémentaire Traiteur
- ✓ Bac Pro
- ✓ Brevet professionnel
- ✓ CS Technique de Tour
- ✓ Brevet de maîtrise.

COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les **OPCO partenaires**.

- ✓ **Coût de la pension complète :**
1140€ par an / 10 mois
- ✓ **Coût de la demi-pension :**
420€ par an / 10 mois
- ✓ **Option transport :**
100€ par mois / 10 mois



Formations
en apprentissage

INFOS PRATIQUES

LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

Préparez votre CS Pâtisserie de Boutique en alternance à deux pas de Lyon

Facilement accessible par l'autoroute A42 (Sortie 5.1 La Boisse-Montluel), notre école accueille et forme chaque année plus de 300 apprentis aux métiers de bouche. Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'une boulangerie pédagogique et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✓ Etablissement à taille humaine.
- ✓ Temps d'accompagnement. Équipements modernes et performants. Matières premières de qualité.
- ✓ Trophées et concours.

Méthodes mobilisées

- ✓ Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- ✓ Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.



DEVENIR APPRENTI(E)

Le cursus du **CS Pâtisserie de Boutique** dure généralement un an, durant lesquels l'apprenti partage son temps entre la MFR et l'entreprise qui l'a embauché. Il s'agit d'une formation rémunérée : l'élève signe un contrat qui lui assure un emploi salarié, des congés payés, mais aussi et surtout les conseils et l'encadrement d'un maître d'apprentissage qui lui enseigne les bases du métier.



ACCESSIBILITÉ

- ✓ Établissement aux normes PMR requises.
- ✓ Ambassadeur H+
- ✓ Adaptation et aménagements en fonction des besoins éducatifs particuliers.



MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Pas de validation sous forme de blocs de compétences.



Réussite à l'examen : 90,48 %

Taux de rupture : 9,38 %

Taux d'insertion : Site INSERJEUNES

Valeur ajoutée : Non diffusée par INSERJEUNES

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

MFR Balan

53, rue Centrale - 01360 BALAN

Tél : 04 78 06 16 03 - email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr