ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP FCIP
VOS COMPÉTENCES
POUR DEMAIN

HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME

CS PATISSERIE DE BOUTIQUE

Modifiée le 20/10/2026

Contenus

- E1 – Pratique
- professionnelle, arts
- appliqués
- E2 –Etude d'une (ou de)
- situation(s)
- professionnelle(s
- E3 – Evaluation des
- activités en milieu
- professionnel

Objectifs

Le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

Conditions spécifiques et prérequis

Résultats attendus

- CS - Pâtisserie de boutique
- Diplôme Ministère de l'Education Nationale