RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



CS Pâtisserie de boutique

Pâtissier spécialisé dans les productions boutique

Formation au certificat de spécialisation en pâtisserie de boutique.

Objectifs

Cette formation prépare les participants à réaliser des productions pâtissières et à les valoriser pour la vente en boutique.
Préparations de base, montage, finition, choix des matières premières, suivi de production, valorisation des produits

Secteurs visés

Boulangeries, pâtisseries, salons de thé, traiteurs, laboratoires de production

Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)
Certification : Certificat de spécialisation
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Période : De 12 à 16 mois selon la session
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Contact

Valérie VANDEWALLE
Coordonnatrice
Tél. 04 94 22 34 07
Mél. valerie.vandewalle@ac-nice.fr