

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



CS Pâtisserie de boutique

Pâtissier spécialisé dans les productions boutique

Réaliser, organiser et valoriser des productions pâtisseries destinées à la vente en boutique.

■ Objectifs

Préparations de base
Montage, finition
Choix des matières premières
Suivi de production...

■ Secteurs visés

Boulangerie-pâtisserie artisanale, salon de thé, traiteur,
hôtellerie-restauration, laboratoire en grande et
moyenne distribution.

■ Infos clés

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

■ Contact

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

■ Parcours

Durée : 980 h maximum
Centre : 420 h
Entreprise : 560 h