

DOSSIER DE CANDIDATURE
Certificat de Spécialisation (CS)
Pâtisserie de boutique

*(Anciennement **Mention Complémentaire**)*

Formation dispensée en alternance
sur 10 mois
avec 2 jours en centre et 3 jours en entreprise



**Formation sous statut scolaire
ou en apprentissage**

soyez curieux, visitez notre site
<https://rabelais.lycee.ac-normandie.fr/>

DOSSIER DE CANDIDATURE

Certificat de Spécialisation (CS)

Pâtisserie de boutique

(Anciennement Mention Complémentaire)

Le **Certificat de Spécialisation** est un **diplôme national professionnel** permettant une meilleure insertion. Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « pâtisserie de boutique » **est un professionnel de la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il ou elle réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il ou elle utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il ou elle organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable. Il ou elle exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.**

Conditions d'admission

1. Être titulaire d'un :
 - CAP pâtissier
 - BAC Professionnel boulanger-pâtissier

Aptitudes requises :

Esprit de recherche, soin, sens artistique, goût des initiatives et de la créativité, volonté, courage, ponctualité, rigueur, mobilité, notion du travail en équipe, sens des responsabilités.

Perspectives et évolution

Le titulaire de ce Certificat de Spécialisation « pâtisserie de boutique » peut exercer ses fonctions dans :

- Des pâtisseries et des boulangeries-pâtisserie artisanales
- Des établissements spécialisés de type salon de thé
- Des entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels
- Des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration
- Des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne surface

Enseignements

La formation se déroule sur une année scolaire qui comprend une partie d'enseignement au lycée durant deux jours (Connaissance des produits, technologie et pratique professionnelle) et d'une période de formation en entreprises sur les trois autres jours de la semaine.

Le Lycée Rabelais apporte une plus-value à la formation initiale en participant à des concours ou en abondant la boutique du lycée ouverte 4 jours par semaine.

Pour les élèves apprentis, les entreprises veilleront à aménager l'environnement et les conditions de travail. Le maître d'apprentissage contribue à la formation en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Il prend part à la complémentarité attendue entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil dans l'acquisition et le développement des compétences. Pour chaque période, il accompagne l'élève pour appréhender, mettre en œuvre et analyser les situations de travail rencontrées.

Évaluation finale

L'évaluation finale repose sur le Contrôle en Cours de Formation, sur les Périodes de Formation en Entreprise et sur une épreuve écrite de technologie.



LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS IFS

DOSSIER DE CANDIDATURE

Certificat de Spécialisation

Pâtissier de boutique

(Anciennement Mention Complémentaire)

NOM

Prénom

Né(e) le / /

à

Adresse

.....

N° Tél.

email@.....

Scolarisé(e) actuellement en classe
de :

Nom du lycée :

Diplôme préparé :

Avez-vous déposé un dossier pour une autre formation ? Oui Non

Si oui, dans quelle(s) formation(s) ? Dans quel(s) établissement(s) ?

- Etablissement : Formation :
- Etablissement : Formation :
- Etablissement : Formation :

Diplômes obtenus : (préciser l'année d'obtention)

..... en 20...

..... en 20....

en initial

par alternance

Dossier remis

- Par email
- Par courrier
- Au secrétariat du Lycée Rabelais

Le / / 20

PIECES À JOINDRE IMPÉRATIVEMENT AU DOSSIER

- ☑ 1 formulaire de candidature dûment complété
- ☑ 1 lettre de motivation
- ☑ 1 photo d'identité récente
- ☑ 1 photocopie des bulletins trimestriels des 2 dernières années
- ☑ 1 CV avec le parcours professionnel (stages, saisons, extras, permis B, ...)

DOSSIER COMPLET À REMETTRE

AVANT LE : 12 / 04 / 2024



Par email ce.0142132s@ac-normandie.fr

Ou



Au secrétariat du Lycée

Ou



Par courrier

Lycée François Rabelais

1 rue Elsa Triolet

BP 52

14 123 IFS

AVIS MOTIVÉ DE L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE

Pour la candidature de l'élève pour le **Certificat de Spécialisation**

Cuisinier en dessert de restaurant

Très favorable Favorable Réservé Défavorable

Appréciation

.....
.....

Date

Cachet de l'établissement

Signature du chef d'établissement

- L'admission est sur dossier. Le jury pourra toutefois proposer un entretien de motivation complémentaire pour affiner et finaliser ses choix
- La sélection définitive sera faite après décision du Jury et sous réserve de l'obtention d'un des diplômes exigés pour cette formation.
- 12 places sont disponibles dans cette formation.

