

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 1 AN

RNCP38761 | NIVEAU 3

CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Avec l'EPMT, formez-vous au CS Pâtisserie de boutique en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

MAÎTRISER LES PROCÉDÉS ET LES TECHNIQUES DE FABRICATION DES PRODUITS DE PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Le titulaire du CS Pâtisserie de boutique qualifié pour :

- Être spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches.
- Réaliser les préparations de base, les montages et finitions et utiliser les matières premières et les techniques les plus adaptées.
- Organiser et suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations liées au développement durable.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**
Être titulaire du **CAP Pâtissier OU du BAC PRO Boulanger-Pâtissier**.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

2 à 3 jours par semaine à l'EPMT, 1 semaine sur 2.

Volume horaire total

1 607 heures.

Volume horaire en entreprise

1 177 à 1 187 heures.

Volume horaire en présentiel

400 à 410 heures.

Volume horaire en distanciel

20 heures en FOAD.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Veille au respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Vivacité, discipline et organisation.

Sens artistique et créatif développé.

Goût pour le travail en équipe.

Résistance physique et nerveuse.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Deux blocs conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches.
- BLOC 2 : Optimiser la production en pâtisserie.

PROGRAMME

Les enseignements professionnels

- Arts appliqués.
- Sciences appliquées.
- Technologie.
- Travaux pratiques.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'alimentation.
- Responsable pédagogique : Thierry Debus | t.debus@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Démonstration de pâtisserie Florence Lesage et Alexis Beaufile - Vainqueurs du Mondial des Arts Sucré.
- Échanges culturels et linguistiques [Paris-Berlin](#) 2017 - 2019.

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 396 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 laboratoire de boulangerie de 14 postes.
- 1 laboratoire de chocolaterie de 18 postes et 1 espace d'exposition.
- 1 laboratoire de pâtisserie de 30 postes et qui sert de centre d'examen.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optimis, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches : pratique, écrite et orale, à partir de mai et en ponctuel.
- Optimisation de la production en pâtisserie : orale, à partir de mai et en CCF.

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : impossible pour cette formation.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du CS Pâtisserie de boutique peut exercer ses fonctions dans :

- des pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries 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 distributions.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail: 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*en sus*) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant.*)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | [Achat en ligne](#) - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [[trousseau mixte](#) 232,95€] [cravate 20,90€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- [NH&R \[mallette ensemble 265€\]](#) | [Achat en ligne](#)
- [Maison Lejeune \[complément 79€ \]](#) [[pistolet decorelief 190€](#)]
- [Eurolam \[mallette + ensemble 363.91€\]](#) | [Achat en ligne](#) référence à copier : CA25000228
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

[Bac Pro Boulanger-Pâtissier](#)

[BTM Chocolatier - Confiseur](#)

[BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur](#)

[CAP Boulanger](#)

[CAP Chocolatier - Confiseur](#)

[CAP Cuisine](#)

[CS Cuisinier en desserts de restaurant](#)

[CS Employé traiteur](#)

[CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie](#)