



- Formation en 1 an de niveau 3
 - Candidature ouverte aux titulaires du CAP Pâtisserie, BAC PRO Boulangerie Pâtisserie
 - 11h de cours hebdomadaires répartis sur 2 jours
 - 27 semaines de stage à raison de 3 jours par semaine en entreprise et une **gratification de 15€ par jour payé par l'état.**
- [Stages : obligations de l'employeur | Entreprendre.Service-Public.fr](#)

Objectif de la formation :

Ce certificat de spécialisation renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires d'un CAP. Il permet d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé en laboratoire de pâtisserie.

Les élèves apprennent à exécuter de manière autonome les fabrications de pâtisserie de boutique. Ils sont formés à la réalisation des préparations de base, des montages et des finitions, en utilisant les matières premières et les techniques les plus adaptées.

Le ou la titulaire de ce diplôme est à même d'organiser et de suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

DOSSIER DE CANDIDATURE – RENTREE SCOLAIRE 2025

LYCEE VAL DE BIEVRE

CERTIFICATION DE SPECIALISATION

« PÂTISSERIE DE BOUTIQUE »

SOUS STATUT SCOLAIRE

La certification de spécialisation est une formation professionnelle permettant une meilleure insertion professionnelle. Elle atteste que son titulaire est apte à exercer une activité spécialisée.

CONDITION D'ADMISSION

- Pour la certification de spécialisation « Pâtisserie de boutique » il faut être titulaire du diplôme suivant :
 - CAP Pâtisserie, BACPRO boulanger-pâtissier

Déposer le dossier de candidature pour le 15 juin 2026 au plus tard au secrétariat de direction du lycée Val de Bièvre ou par mail à _contact@lycee-val-de-bievre.fr

Vous serez ensuite convoqué un entretien de motivation devant une commission.

INFORMATIONS DIVERSES

Cette formation se déroule sur une année scolaire qui comprend une partie d'enseignement au lycée (11h hebdomadaires) ainsi qu'une période de formation en entreprise d'une durée globale de 16 semaines complètes.

La sélection définitive sera faite après proposition du jury et décision du proviseur, sous réserve de l'obtention d'un des diplômes exigés pour la formation choisie. La promotion comprend 12 places.

Tout dossier incomplet ne sera pas pris en compte.

Proclamation des résultats au plus tard le vendredi 26 juin 2026.

PIECES A JOINDRE IMPERATIVEMENT AU DOSSIER

- ☐ Copie des trois derniers bulletins scolaires
- ☐ Copie des diplômes obtenus ou attestation de réussite à l'examen :

Attention : Pensez à faire compléter par le chef d'établissement actuel la partie "Avis motivé du chef d'établissement d'origine" : cachet et signature du chef d'établissement obligatoires.

Tout dossier incomplet ne pourra être examiné.

DOSSIER DE CANDIDATURE

CERTIFICATION DE SPECIALISATION

A Déposer au lycée Val de Bièvre avant le 15 juin 2026 ou envoi par mail à contact@lycee-val-de-bievre.fr

Nom : Prénom :

Né(e) le : à :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone fixe : Portable :

Adresse électronique @ :

Scolarisé(e) actuellement en classe de :

Etablissement :

• **Stages effectués dans le cadre de votre scolarité (lieu, durée) :**

Années	Entreprise	Poste occupé	Durée

• **Langues étrangères :**

Anglais	Lu	Parlé	Ecrit
Autre langue :	Lu	Parlé	Ecrit
	Lu	Parlé	Ecrit

• **Diplômes obtenus à la date de votre dossier de candidature :**

.....
.....

• **Dernier diplôme préparé :**

Permis B : ☐ oui ☐ non

Véhicule personnel : ☐ oui ☐ non

AVIS MOTIVE DU CHEF D'ETABLISSEMENT D'ORIGINE

Pour une candidature de l'élève en Certification de spécialisation « Pâtisserie de boutique »

Seul l'avis du proviseur de l'établissement fréquenté actuellement par l'élève sera pris en compte.

☐ Très favorable

☐ Favorable

☐ Réservé

☐ Défavorable

.....
.....
.....
.....
.....

A, le

Cachet et signature

Avez-vous sollicité d'autres poursuites d'études ? ☐ oui ☐ non

Si oui, merci de préciser laquelle ou lesquelles ; (formation, établissement, lieu) :

.....
.....
.....
.....
.....

☐ Avis favorable

☐ Avis défavorable

A, le

Le chef d'établissement du lycée Val de Bièvre