

# Mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées



## Objectifs :

- Réaliser ses productions dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.
- Animer une équipe.



## Contenu de la formation :

- La culture technologique
- Les règles d'hygiène dans la profession
- Les produits de base : farines, produits laitiers, sucres, cacao, fruits...
- Les produits secondaires : matières sucrantes, aromatisantes, les épices, les additifs...
- Arts appliqués à la profession
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action  
Apprentissage

Lieu de formation  
Lycée hôtelier Les  
Petites Bruyères  
18 RUE FRANCOIS  
GILLET 42405 ST  
CHAMOND

Date de session  
Du 02/09/2024 Au  
04/07/2025



## Chiffres clés

**100 %**

de réussite

[Rechercher une Formation](#)



## Organisation

Durée indicative : 1 AN

Durée totale en heures : 400 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Effectif mini/maxi : 1 - 5

Modalités d'enseignement : Formation mixte

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties  
à dates fixes

Type de la Formation : ALTERNANCE CENTRE  
DE FORMATION / ENTREPRISE



## Modalités pédagogiques

Type d'action : Apprentissage

Matériel et moyens utilisés : Support  
pédagogique remis au participant ,Matériel visé  
par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de  
Validation :



## Accès

Publics visés : Tout public

Niveau d'entrée : Sans niveau d'accès

Prérequis : Être titulaire d'un diplôme connexe de la filière de niveau 3 ou 4.

Dossier de candidature, entretien, positionnement et validation profil entreprise. Inscription validée à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Délais d'accès : Candidature possible dès le mois mars pour un début de formation en septembre .  
Entrée en formation possible jusqu'à 15 jours après le début de la formation sous réserve de places disponibles.Changement de statut possible en cours d'année dans le cadre de la loi du 5 septembre 2018.

Modalités d'accessibilité PSH : Le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+ : les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+.



## Financement

Tarif global indicatif : 6404 € TTC

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage , Contrat de professionnalisation

Pour les contrats d'apprentissage, le montant indiqué correspond au niveau de prise en charge (NPEC) appliqué par France Compétences. Pour le tarif du Contrat de Professionnalisation, merci de nous contacter

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



## Nos labels



Niveau de sortie Niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	Spécialités de formation (NSF) 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	Code RNCP/RS RNCP37316	Nom du certificateur Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse	Date d'enregistrement de la certification 06/02/2023	Accessible par la VAE Oui	Dernière mise à jour 14/06/2024
					Formation certifiante Oui	



## Contact Formation

GRETA CFA Loire  
22 rue Louis Soulié  
42042 SAINT-ÉTIENNE CEDEX 1 CS 50 650  
04 77 32 48 02  
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire>

Accueil - Transformation matière produit - Agroalimentaire - font-weight: 700 Mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées