RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Certificat de spécialisation 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, cacaos, 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 Professionnel Hôtelier
de St Chamond
18 RUE FRANCOIS GILLET
42405
ST CHAMOND

Date de session
Du 02/09/2025 au 04/07/2026

FORMATION EN ALTERNANCE

Chiffres clés 2024

100 % de réussite | 100 % de satisfaction | 100 % de poursuite d'études

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

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 entièrement présentielle

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

Type de la Formation : ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

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

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) et Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle)

Possibilité de valider des blocs de compétences : non

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

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

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

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 personnes en situation de handicap : 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	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine	RNCP38761	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	06/02/2023	Oui	03/07/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

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