



## 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

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## Chiffres clés

100 %

de réussite



## 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

**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 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



<b>Niveau de sortie</b> niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	<b>Spécialités de formation NSF</b> 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	<b>Code RNCP/RS</b> RNCP37316	<b>Nom du certificateur</b> Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	<b>Date certification</b> 06/02/2023	<b>Accessible par la VAE</b> Oui	<b>Mise à jour</b> 27/07/2024
					<b>Formation certifiante</b> Oui	



## Contact Formation

GRETA CFA Loire  
41 bis rue de la Jomayère  
42100 SAINT-ÉTIENNE  
04 77 32 48 02  
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr



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