



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



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 certification 06/02/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 27/07/2024
					Formation certifiante 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>