



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 polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session
Du 04/09/2024 au 09/07/2025

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés

97 % 76 % 61 % 39 %

de réussite de satisfaction d'insertion à 6 mois de poursuite d'études

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 an

Durée totale en heures : 1600 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1200 heures

Effectif mini/maxi : 8 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

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

Type de la Formation : 1 SEMAINE AU CENTRE 2 SEMAINES EN ENTREPRISE

Modalités pédagogiques

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours formation

Accès

Niveau d'entrée : sans niveau d'accès

Prérequis : Être titulaire d'un : - CAP Chocolatier confiseur - CAP Glacier fabricant - CAP Pâtissier

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

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+

Financement

Tarif global indicatif : 6404 € TTC

Financements possibles : Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage - financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

Poursuite d'études

• Bac pro Boulangerie-Pâtisserie. • BTM (Brevet technique des métiers) Pâtissier.

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 Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin
69571 DARDILLY CEDEX 24 BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>