



S'INITIER À LA PÂTISSERIE

OBJECTIFS

Etre capable de confectionner une préparation pâtissière en se familiarisant avec un savoir-faire professionnel et de pouvoir reproduire les techniques et les recettes dans un environnement familial.

CONTENU

Connaissance des produits
Utilisation de techniques gestuelles appropriées
Démonstration et manipulation
Règles de finition et de conservation
Dégustation des desserts préparés

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

75 heures

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de formation

TARIF

1200 €

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité
Plan de développement des compétences
ProA

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation individualisée accompagnée

MODALITÉ ENTRÉE SORTIE PERMANENTE DISPONIBLE

Oui

SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre une attestation des acquis

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.

FICHE DE PRÉ-INSCRIPTION



NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023

TAUX DE SATISFACTION

99% de satisfaction pour l'ensemble des formations hôtellerie restauration

Contacts

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

83% de retour à l'emploi à 6 mois

GRETA ARDÈCHE DRÔME

Site de Tain l'Hermitage

Lycée Hôtelier de l'Hermitage

26600 TAIN L'HERMITAGE

GRETA Ardèche Drôme

Tél : 04 75 82 37 90

Annexe

 sinitier_a_la_patisserie.pdf





FICHE FORMATION

Mise à jour le 28 Mai 2024

