



SE PERFECTIONNER EN PÂTISSERIE DE RESTAURATION (POUR CUISINIERS)

OBJECTIFS

Acquérir des compétences professionnelles pour confectionner, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, des chefs d'oeuvre dans le domaine de la pâtisserie.

CONTENU

Technologie : les termes techniques, les matériels, les produits de base, les autres matières sucrantes, les produits de base sur le cacao, les différentes utilisations des pâtes.

Travaux pratiques : mille-feuille, pâte à choux, Paris Brest, St Honoré, crème mousseline, feuilletage, réalisation d'un ambassadeur, viennoiseries, la glace, la confiserie...

PRÉ-REQUIS

Expérience significative dans le secteur (au moins 3 ans) ou diplôme de niveau V

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

162 heures

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de formation

TARIF

2 430 € pour 162 heures de formation

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

87% 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

 [se_perfectionner_en_patisserie_de_restaurant_pour_cuisiniers.pdf](#)



FICHE FORMATION

Mise à jour le 28 Mai 2024

