RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
ARDÈCHE - DRÔME
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

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

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE 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 2025

TAUX DE SATISFACTION

Cette formation n'ayant pas été dispensée en 2025, aucun indicateur de performance n'est disponible à ce jour.
Les données seront publiées dès la prochaine session réalisée.

Contacts

GRETA ARDECHE DROME

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_restauration_pour_cuisiniers.pdf

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Mise à jour le 19 Juin 2026

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel