



## 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

**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**

 sinitier\_a\_la\_patisserie.pdf



# FICHE FORMATION

Mise à jour le 15 Avril 2024

