

Remise à niveau – Pâtisserie

Mis à jour le 2 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler)

Public visé

Détenus du centre de détention de Saint-Mihiel ayant un projet professionnel dans la pâtisserie

Rythme

Temps plein

Durée en centre

350 heures

Validation

Attestation de compétences

Certification

Non

Modalités d'évaluation

–

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

- Passerelle vers la qualification : préparer les stagiaires à intégrer une formation qualifiante en pâtisserie (CAP)
- Actualiser les connaissances générales et techniques en lien avec un projet professionnel

Contenu

- Apprentissage des gestes professionnels de base en pâtisserie
- Acquisition de connaissances technologies de base (hygiène alimentaire, savoir-être socio-professionnel, ...)
- Confrontation de ses représentations à la réalité du métier
- Evaluation et valorisation de ses compétences
- Acquisition de techniques de recherche d'emploi
- Obtention du brevet de sauveteur secouriste au travail SST
- Remise à niveau en français et en mathématiques

Modalités pédagogiques

- Démonstrations et explications
- Phases pratiques suivies de synthèses
- Phases théoriques

Profil des intervenants

– Professeurs éducation nationale du domaine professionnel – Formateurs de GRETA expérimentés et validés par la Délégation Académique à la Formation Initiale et Continue

Délais et modalités d'accès

-

Financements possibles

Prise en charge possible des frais de formation

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76
- Numéro d'activité : 41 55 P0002 55
- Date d'obtention : 01/04/1983