



## LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE DE NAVARRE  
AVENUE DU JAI ALAI  
64220 ST JEAN PIED DE PORT

## PUBLIC CONCERNÉ

Tout Public

## PRÉ-REQUIS

- CAP CSHCR ou BEP HR option service
- BAC PRO CSR
- BTS MHR option A ou B
- Justifier de 3 ans de Pratique Professionnelle

## DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

**Rentrée en Septembre**

- Durée: 1an en ALTERNANCE



## MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Concevoir, réaliser, assurer des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant.
- Élaborer « à l'assiette » des desserts destinés à être consommés immédiatement dans un restaurant.

**REUNIONS D INFORMATION sur nos FORMATIONS en HOTELLERIE RESTAURATION 2024:**

[Inscrivez vous ici](#)

**GRETA-CFA de Bayonne**  
18 avenue du Marechal Soult

## CONTENU DE LA FORMATION

### ➤ Enseignement Théorique

- Technologie pâtisserie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Gestion appliquée
- Prévention santé environnement
- Arts appliqués

### ➤ Enseignement Pratique

- Ateliers professionnels et expérimentaux en pâtisserie et desserts de restaurant
- Chef d'œuvre

## CONDITIONS DE FORMATION

- Formation dispensée en ALTERNANCE
- Accès à l'internat possible sous conditions
- Apports théoriques et études de cas pratiques
- Pédagogie interactive privilégiant l'application concrète de concepts théoriques

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation + Épreuve en fin de formation

- Formation Certifiante avec remise d'une Attestation de Formation

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Répondre aux Pré-requis

## PROFIL DES INTERVENANTS

Professeurs de l'Éducation Nationale et intervenants professionnels

## VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU PAYS BASQUE

Sacha BOMASSI  
Conseiller en Formation  
Continue  
sacha.bomassi@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 59 52 25 25

Christine CACOT  
Assistante Administrative  
christine.cacot@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 59 52 25 25