

IDENTIFICATION	Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser en amont sa production</li> <li>• Produire et présenter des desserts de restaurants</li> <li>• Acquérir une riche expérience en pâtisserie, décors d'assiettes et buffet de desserts</li> <li>• Maîtriser la préparation de desserts de restaurant et d'entremets sucrés</li> <li>• Etre en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail</li> <li>• Déguster, analyser et justifier sa production</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtissier ou d'un Bac Techno HCR ou d'un BAC Pro HR
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	1 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	420 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<p>Enseignement professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pratique professionnelle (apprentissage des pâtes et appareils de base, petits pains, viennoiseries, sorbets et glaces, décors d'assiettes et buffet de desserts)</li> <li>- Analyse sensorielle</li> <li>- Technologie des produits, des méthodes de travail et des équipements</li> <li>- Dessin appliqué</li> <li>- Sciences appliquées (méthode HACCP, méthode de conservation des aliments et analyses microbiologiques)</li> <li>- Gestion appliquée</li> </ul> <p>Gestion d'entreprise (formes juridiques, environnement économique, marchés d'entreprise, etc.) Communication d'entreprise Anglais professionnel</p>
<b>Nom du formateur référent</b>	Robin THOMINOT et Cédric CLAUSTRE, formateurs domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Examen ponctuel
<b>Qualification</b>	<p>Mention Complémentaire de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.</p> <p><i>Le détenteur d'un CAP Cuisine ou Pâtissier peut faire valoir avec la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant, un niveau « Chef de partie »</i></p>
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brevet Professionnel « Art de la cuisine »</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr

Code RNCP : RNCP6981