

IDENTIFICATION	Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
OBJECTIFS	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : - Organiser en amont sa production - Produire et présenter des desserts de restaurants - Acquérir une riche expérience en pâtisserie, décors d'assiettes et buffet de desserts - Maîtriser la préparation de desserts de restaurant et d'entremets sucrés - Etre en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail - Déguster, analyser et justifier sa production
Public	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	Titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtissier ou d'un Bac Techno HCR ou d'un BAC Pro HR
Modalité d'accès et de formation	Formation en présentiel et en distanciel Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
Délai d'accès	1 mois avant entrée en formation
Durée	420 h
Tarif	14 € / heure de formation
CONTENU	Enseignement professionnel : - Pratique professionnelle (apprentissage des pâtes et appareils de base, petits pains, viennoiseries, sorbets et glaces, décors d'assiettes et buffet de desserts) - Analyse sensorielle - Technologie des produits, des méthodes de travail et des équipements - Dessin appliqué - Sciences appliquées (méthode HACCP, méthode de conservation des aliments et analyses microbiologiques) - Gestion appliquée - Gestion d'entreprise (formes juridiques, environnement économique, marchés d'entreprise, etc.) - Communication d'entreprise - Anglais Professionnel
Nom du formateur référent	Robin THOMINOT et Cédric CLAUSTRE, formateurs domaine professionnel.
Moyens pédagogiques	▪ <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. • <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Évaluation	Examen ponctuel
Qualification	Mention Complémentaire de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse. <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>
Attestation de compétences et d'assiduité	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 rue jean moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
Contact	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr