|  |  |
| --- | --- |
|  | **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
* Maitriser 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 ’admission et** **Délais d’accès** | **Pour tous :** Formation en présentiel et en distancielRéunion d’information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.**En apprentissage :** signature d’un contrat d’apprentissage et intégration tout au long de l’année  Délais d’accès : sous 5 jours **Hors apprentissage :** de 1 à 4 mois selon le financement |
| **Durée** | 420 h en 1 an uniquement  |
| **Tarif** | Prise en charge complete pour un contrat d’apprentissagePrise en chare partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation ( proposition d’un parcours Personnalisé) |
|  **CONTENU** | Domaine Professionnel : **Production de desserts servis en restaurant** * Organiser son poste de travail
* Inventorier les besoins spécifiques au service
* Contrôler les fabrications
* Effectuer les différentes mises en place
* Déguster les desserts et argumenter
* Assurer les prestations

**Hygiène alimentaire et coûts en restauration** * Réceptionner et contrôler les livraisons
* Contrôler les stocks de matières premières
* Assurer les opérations de fin de service
* Orienter les ventes

**Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant** * Prévoir les matériels
* Participer aux achats
* Participer à la conception des supports de vente
* S'intégrer à une équipe
* Etablir une relation avec les différents services
* Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)
 |
| **Moyens pédagogiques** | * Moyens matériels : cuisine pédagogique, restaurant d’application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.
* Moyens pédagogiques : 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 et Certificateur** | Mention Complémentaire Diplôme de NIVEAU IIICode RNCP 37380 du 27/02/2023Certificateur : Ministère Education nationale et de la Jeunesse <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/>  |
| **Attestation de compétences**  | Remise en fin de formation. |
| **Poursuite de parcours**  | * En fonction du diplôme Obtenu Avant : CAP Cuisine / CAP Pâtissier
* 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-ariege.fr |
| **Contact**  | Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariege.frReconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr |

