|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 distanciel  Réunion 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’apprentissage  Prise 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 III  Code RNCP 37380 du 27/02/2023  Certificateur : 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.fr](mailto:s.tessier@cma-ariege.fr)  Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 [e.gomez@cm-ariege.fr](mailto:e.gomez@cm-ariege.fr) |

