

| Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant | |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJECTIFS | <p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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'admission et Délais d'accès | <p>Pour tous : Formation en présentiel et en distanciel Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p>En apprentissage : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p>Hors apprentissage : de 1 à 4 mois selon le financement</p> |
| Durée | 420 h en 1 an uniquement |
| Tarif | <p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</p> <p>Prise en charge partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation (proposition d'un parcours Personnalisé)</p> |
| CONTENU | <p>Domaine Professionnel :</p> <p>Production de desserts servis en restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Hygiène alimentaire et coûts en restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> Réceptionner et contrôler les livraisons Contrôler les stocks de matières premières Assurer les opérations de fin de service Orienter les ventes <p>Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <p>Mention Complémentaire Diplôme de NIVEAU III</p> <p>Code RNCP 37380 du 27/02/2023</p> <p>Certificateur : Ministère Education nationale et de la Jeunesse</p> <p>https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/</p> |
| Attestation de compétences | Remise en fin de formation. |
| Poursuite de parcours | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <p>Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.</p> <p>Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr</p> |
| Contact | <p>Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr</p> <p>Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariège.fr</p> |