

MC (futur CS)

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

EN APPRENTISSAGE



LE MÉTIER

Vous voulez vous former spécifiquement aux techniques des desserts de restaurant buffets de desserts, desserts à l'assiette.

Grâce à la mention complémentaire, vous pourrez travailler au sein d'une brigade de cuisine, dans sa partie spécialisée. Vous débutez comme commis pâtissier/cuisinier spécialisé et vous pourrez progresser vers le poste de demi-chef de partie pour prendre rapidement des responsabilités.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

Le ou la titulaire de la MC (du Certificat de spécialisation) Cuisinier en desserts de restaurant (à l'assiette) est un(e) professionnel(le) des techniques de desserts de restaurant (buffets de desserts, desserts à l'assiette).

Il ou elle est capable de :

- Confectionner des entremets salés et sucrés, des desserts de restaurant chauds et froids, des petits fours, mignardises et chocolats, des glaces, sorbets et granités.
- Réaliser des desserts associant plusieurs types de préparation : gâteaux, entremets, coulis, sauces, glaces-sorbets, ...
- Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser ses réalisations

INSERTION PROFESSIONNELLE

Le ou la titulaire du diplôme peut intégrer une brigade en tant que cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP Cuisine, BP cuisine ou Bac pro Cuisine.
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : plusieurs semaines en formation de septembre à juin. Le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : à définir.



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA Lycée de l'Atlantique - 17200 ROYAN
Tel : 05 46 23 55 00

POURSUITE D'ÉTUDES

- Formation complémentaire

DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 7496€	à 100% par les OPCO	à partir de 5000€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION

Pour connaître les indicateurs moyens de la formation, rendez-vous sur notre site internet à l'adresse suivante ou en scannant le QR Code : www.cfa-acad-poitiers.fr/nos-indicateurs



Nom du certificateur : Éducation Nationale

Code RNCP : RNCP37380

Date d'enregistrement de la certification : 27-02-2023

