CFA du Roannais

Restauration

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

RNCP37380 | NIVEAU 4 | PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Contrat d'apprentissage :
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou 4 du secteur de la restauration ou 3 années d'expérience en restauration
- Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- 1 an - 400 heures / an
- Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

MC Cuisinier en desserts de restaurant

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est capable de concevoir, de réaliser, et d'assurer, en hôtel et/ ou restaurant, des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant. Il est spécialisé dans la confection et la présentation de desserts « à l'assiette ».

Objectifs et compétences visés

- Participer aux achats, réceptionner et contrôler la livraison
- Réaliser des desserts en actualisant régulièrement les supports de vente
- Contrôler la qualité de la production
- Communiquer avec l'équipe, orienter les ventes
- Entretenir son poste de travail et son matériel
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Anglais	2
Sciences appliquées	4
Arts appliquées	2
Travaux pratiques (dont salon de thé)	18
Technologie professionnelle	5
Dossier professionnel	2
Gestion	2

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.

Restauration

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

La cuisine équipée est visible depuis le restaurant d'application. Du public peut déjeuner 2 à 3 fois par semaine.

- 3 îlots de plan de travail pour 4 apprentis sont mis à disposition avec du matériel individuel.
Pour la partie cuisson, tables à induction, planchas et fours sont mis à disposition des apprentis.

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

CFA DU ROANNAIS
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Contacts Pôle Restauration

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

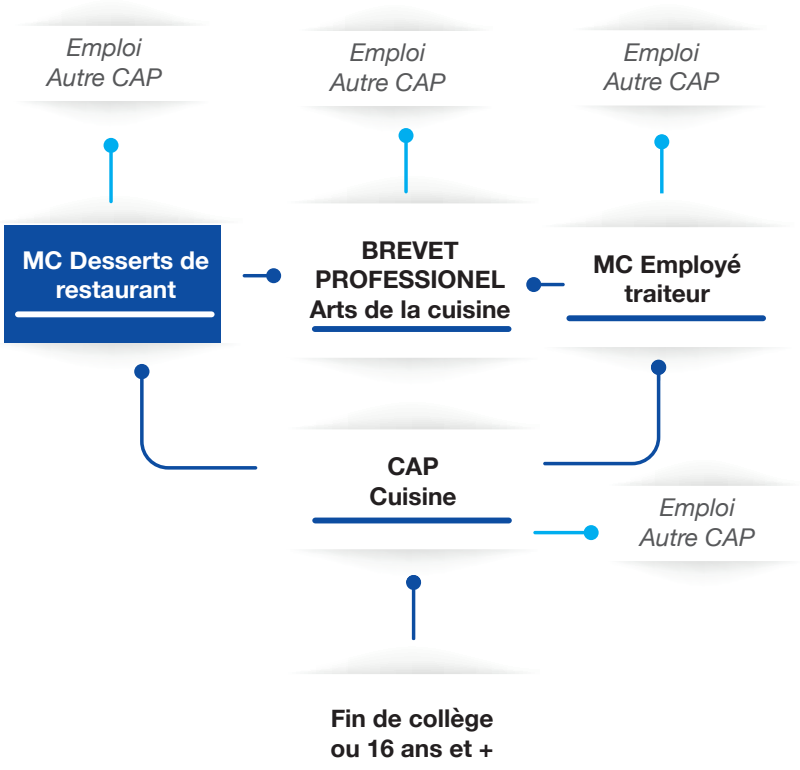
Débouchés

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est employé dans une brigade de cuisine. Après quelques années d'expérience, il ou elle peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie.

Poursuite d'études

Cette MC débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études sur un Brevet Professionnel ou un BAC PRO Cuisine.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.



CFA du Roannais
La réussite par l'apprentissage

C112017 |MAJ220224 |V2