



FICHE DIPLÔME

CUISINE

Réf : FL_CU_04

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Le(la) titulaire de la Mention Complémentaire Cuisine en desserts de restaurant réalise les desserts au sein d'une équipe. Spécialiste du sucré, il(elle) collabore à la préparation de la carte des desserts et prépare des buffets.



Formation certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un CAP Pâtisserie ou encore d'un Brevet Professionnel Art de la Cuisine



OBJECTIFS :

- Gérer les approvisionnements,
- Être expert dans les techniques culinaires et pâtisseries,
- Élaborer des menus et imaginer de nouvelles recettes,
- Coordonner le travail de votre équipe et vous assurer de la qualité de vos productions,
- Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement,
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Pâtissier / Chef de partie pâtisserie,
- Cuisinier.



EFFECTIFS

14 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage : Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics : Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Savoirs techniques complémentaires à l'entreprise
- Arts appliqués
- Communication
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

En entreprise

- Prévoir les approvisionnements,
- Réceptionner et contrôler les matières premières,
- Mettre en place le poste de travail,
- Préparer des fiches techniques,
- Réaliser des recettes,
- Respecter des protocoles d'hygiène.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier : cuisine pédagogique et restaurant d'application avec service en temps réel,
- Mobilité européenne,
- Préparation aux concours.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

MC EMPLOYÉ TRAITEUR

FORMATION

BP ART DE LA CUISINE

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de
**Métiers
Artisanat**
et de
NOUVELLE-AQUITAINE

