

NIVEAU

MC  
niveau 3TAUX  
DE RÉUSSITE  
PROMO 2020

93%



## MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Pâtissier de restaurant ou boutique  
Pâtissier en traiteur événementiel



V0.2 - AOÛT 2020



### DURÉE DE LA FORMATION

1 an, en bloc de compétences.  
400 heures - Modulable en fonction  
des pré-requis (200 à 400 heures)



### RYTHME DE L'ALTERNANCE

12 semaines de 35 heures par année  
de formation, en initial.  
Aménageable en formation continue



### MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF, un épreuve ponctuelle  
En présentiel



### STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la  
Formation Continue



### COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en contrat  
d'apprentissage ou pro, possibilité de  
prise en charge en Formation Continue



### ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux  
personnes en situation de handicap,  
sauf contre-indication. Nous consulter.



### CONTACT

Christian COCHONNEAU  
christian.cochonneau@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72

### LE MÉTIER

Vous occupez un poste dans la pâtisserie du restaurant sous les ordres  
du chef pâtissier. Vous assurez toutes les opérations pâtisseries telles  
que les entremets, les desserts à la carte, les glaces.

### PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 30 ans, ou plus en formation continue.  
Être titulaire d'un CAP cuisine, d'un BEP production culinaire, d'un BP  
cuisine, ...  
Diplôme de la restauration obligatoire  
Bilan d'aptitude sur site obligatoire.

### OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

- Maîtriser les bases de la pâtisserie de CAP cuisine
- Assurer harmonieusement la distribution des préparations,
- Faire preuve de goût, et être animé de la fibre de créativité

### PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie
- Gestion
- Sciences appliquées
- T.I.C
- Arts appliqués
- Travaux pratiques de pâtisserie
- Organisation du travail

### POURSUITE DE FORMATION

- BP Arts de la cuisine en 2 ans
- MC Employé Traiteur



**CFA**  
BLAGNAC  
Commerce & Services

**CFA COMMERCE ET SERVICES**

21 avenue Georges Brassens  
31700 Blagnac  
05 62 74 73 72  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)



L'expérience,  
ça se pratique