

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



L'expérience,
ça se pratique