

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

RNCP : 37379

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 3

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2022 : 89%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIER VISÉ

Cuisinier-e spécialisé-e dans la confection des desserts de restaurants,
Chef-fe de partie dessert, pâtisserie de magasin ou salon de thé, pâtisserie de palace.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Organiser en amont sa production
- Produire et présenter des desserts de restaurants
- Participer à des actions de promotion
- Reconnaître les produits de pâtisserie
- Déguster, analyser et justifier sa production
- Réaliser des dessins et croquis
- Réaliser des supports professionnels



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite travailler dans une brigade de restaurant avec pour spécialisation la confection des desserts.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.
Être titulaire d'un diplôme de la restauration ou justifier de 3 ans de pratique professionnelle en restauration.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Janvier à Décembre.
Entretien individuel et bilan.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.
accompagnement@cfablagnac.org

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Réaliser une fiche technique
- Organiser son poste de travail
- Gérer les matières premières
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre des techniques permettant des réalisations de desserts, d'entremets salés et sucrés
- Réaliser la production de desserts, d'entremets salés et sucrés
- Présenter sa création
- Distribuer sa production
- Analyser sur le plan gustatif sa production
- Entretien des locaux et du matériel

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Dessin appliqué à la profession
- Sciences appliquées
- Technologie de l'information et de la communication

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : contrôle en cours de formation et examen en fin de parcours.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

TARIF

Frais de participation pédagogique : 50€ par année de formation.

Prise en charge totale des coûts de formation dans le cadre d'un contrat d'alternance.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis, après un RDV personnalisé.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 1 an.

À partir de 400 heures/an.

1 semaine/ mois au CFA, en général.

SUITES DU PARCOURS

Mention complémentaire Traiteur en un an.

Brevet professionnel Arts de la cuisine en deux ans.

CQP spécialités diverses de six mois à un an.

CAP Pâtisserie (positionnement).

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

pole.chrte@cfablagnac.org

05 62 74 73 72



CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org

www.cfablagnac.org

