Formation

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Tourisme, Café, Hôtellerie, Restauration

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel de
la restauration et de la cuisine avec des connaissances spécifiques afin de lui permettre :

- d'organiser son poste de travail
- d'identifier et reconnaître les produits
- de contrôler les achats, les stocks et les fabrications
- de réaliser et distribuer des préparations élaborées
- de communiquer et animer avec différents interlocuteurs
- de réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux et du matériel selon les normes d'hygiènes et de sécurité

Compétences visées

A l'issue de la formation, le cuisinier de desserts en restaurant sera capable :

- Prévoir les matériels et participer aux achats
- Organiser son poste de travail,
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les fabrications, les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Effectuer les différentes mises en place
- Assurer les prestations
- Assurer les opérations de fin de service
- S'intégrer à une équipe et une relation avec les différents services
- De respecter et appliquer les normes d'hygiène et de sécurité

Admission

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

Prérequis :
CAP Cuisine
BAC pro cuisine

Niveau d'entrée

CAP ou équivalent ou Bac ou équivalent.
Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

Type de formation

Diplômant

Durée

1 an

Niveau de sortie

CAP ou équivalent

Accessibilité

Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A.
Pour tout autre profil consultez-nous.

Diplôme obtenu

Nom du diplôme : Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
Code diplôme : 01022105

Coût de la formation

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.
Tarif : €.
Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

Lieux de formation

Centre Pierre Cointreau
132 av de Lattre de Tassigny - CS 51030 49015 Angers cedex 01

Labellisé LUCIE 26000 ENGAGÉE ET RESPONSABLE
RSE Positive
labellucie.com

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

CCI Formation Angers - Cholet - Saumur
contact@cciformation49.fr www.cciformation49.fr 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

La formation

1 Programme

Enseignement Professionnel

Concevoir et réaliser des productions :

- Organiser et contrôler son poste de travail
- Réaliser des préparations de base et élaborées
- Savoir dresser et mettre en avant les productions

Connaître l'environnement professionnel

- Appliquer et respecter les normes d'hygiène, de santé et de sécurité
- Savoir associer les connaissances de produits alimentaires en vue d'une production
- Déterminer le prix de vente d'un dessert

S'intégrer et promouvoir son établissement

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice.
Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.
Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

2 Évaluations

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

• Les épreuves de validation du diplôme se déroulent en cours et en fin de formation, conformément au règlement d'examen en CCF de ce diplôme.
Si le candidat obtient la moyenne générale à l'issue des différentes situations d'évaluation, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

Et après ?

4 Poursuite de formation

5 Métiers & entreprises

Les métiers :

- Cuisinier en desserts de restaurant
- Chef de partie

Les entreprises :

- Restaurant traditionnel
- Restaurant gastronomique
- Restaurant de collectivité
- Restaurant traiteur

Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)