

Certificat de Spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

C.S (ex Mention Complémentaire) Cuisinier en Dessert de Restaurant Europe

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant est capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production. Il conçoit des desserts et des entremets sucrés et assure leur service à l'assiette en salle. Il est en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et contrôler la qualité de ses productions. A la Faculté des Métiers, cette formation de spécialité comprend une expérience professionnelle à l'international grâce au programme Erasmus+.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Programme

Enseignement professionnel

Approvisionner, stocker, entretenir

- Prévoir les besoins et établir des bons de commandes / Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- Réceptionner et contrôler les produits livrés (valeur quantitative et qualitative)
- Contrôler les stocks du poste de travail, entretenir les locaux et matériels

Produire

- Entretien des locaux et le matériel de production et de service
- Déterminer les besoins / Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson / Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service, élaborer les fiches HACCP

Distribuer

- Mettre en place son poste de travail / Vérifier la concordance des supports de vente et de production
- Répondre aux annonces et aux commandes / Assurer la distribution de la production
- Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour

Contrôler et conserver

- Vérifier la température de stockage / Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Contrôler la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions
- Identifier, conditionner et protéger les produits à conserver / Suivre la fiche HACCP

Enseignement général

- Anglais

Les plus

- Partenariat et collaboration avec le Lycée hôtelier de Dinard où se déroule la formation.
- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Ouverture métiers : participation à des concours.
- Dans le cadre du programme ERASMUS+ : stage de 2 semaines en Europe pendant la formation. Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP, CQP, BEP, Bac pro, BP dans les métiers de la cuisine en restauration ou avoir 3 ans de pratique professionnelle dans le métier.

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Evaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance, apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation, validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

Perspectives métiers

Cuisinier, pâtissier, chef pâtissier, chef de partie.

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : MC cuisinier en desserts de restaurant -

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

Code CPF : 243303

Code RNCP : 37380 - JO du 27-02-2023

Date et mise à jour des informations : 17/01/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr