

MC CUISINIER(ÈRE) EN DESSERTS DE RESTAURANT

NIVEAU 3

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme de classé au moins niveau 3 relevant du secteur de la restauration

Justifier de 3 ans de pratique professionnelle dans la profession considérée

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



PROGRAMME

- Environnement Economique Juridique et Social
- Gestion
- Pratique de Cuisine
- Pratique de Restaurant
- Prévention Santé
- Environnement
- Sciences Appliquées
- Technologie Appliquée
- Technologie Pâtissière
- Technologie de Restaurant
- Anglais



DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant. Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles). Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées). Enfin, il effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement). Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Confectionner des desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine
- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectuer un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions.
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : bonne condition physique (longues stations debout), créativité, goût pour la gastronomie, excellente tenue et hygiène corporelle.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37380

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Publication de la fiche: 27.02.2023

Fin de la certification : 31.08.2026

DÉBOUCHÉS



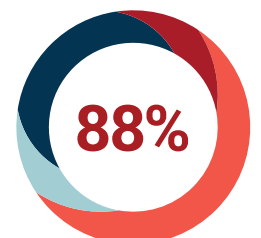
- Cuisinier(e) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant
- Pâtissier(ère)

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- BP Arts de la cuisine

TAUX DE RÉUSSITE
2023



MC CUISINIER(ÈRE) EN DESSERTS DE RESTAURANT NIVEAU 3

CMA FORMATION



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.
Étude du dossier toute l'année.



LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Éducation, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3
Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.