

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Mis à jour le 23 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau CAP relevant des secteurs de la restauration, ou avoir pratiqué plus de 3 ans dans le domaine considéré.

Profil particulier : nous consulter. Entretien et tests de positionnement.

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage), Professionnalisation.

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant. La validation peut être totale ou partielle. Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant ce cuisinier travaille au sein d'un restaurant gastronomique, palace ou restaurant étoilé. Il conçoit, réalise et met en scène en 3 dimensions des desserts à l'assiette, en valorisant des produits frais de producteurs.

- Entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production,
- Concevoir, réaliser et servir les entremets salés, sucrés, et les desserts de restaurant,
- Suivre les commandes,
- Approvisionner son poste de travail,
- Contrôler la qualité de ses productions.

Contenu

- Enseignement professionnel en cuisine : Produits de base et intermédiaires ; Préparations : pâtes, crèmes, appareils sucrés et salés, sauces, entremets chauds et froids, glaces, desserts glacés, petits fours, éléments de décors
- Sciences appliquées à l'environnement professionnel
- Gestion
- Arts appliqués à l'environnement professionnel
- Citoyenneté

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.

Formation en alternance.

VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.

Production destinée aux services du restaurant pédagogique.

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.

Showroom, animation devant public.

Moyens pédagogiques

Laboratoires et plateaux techniques professionnels équipés en matériels.

Documents pédagogiques – Matières d'œuvre fournies.

Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

Durée

En centre de formation : 400h minimum dans le cadre de l'alternance. Alternance 2 jours en centre, 3 jours en entreprise.

Délais et modalités d'accès

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Contrôles en cours de formation.
Examen final.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37380](#)

Entrée en septembre.

Financements possibles

18 € de l'heure selon le taux de prise en charge de l'OPCO.
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023