Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Mis à jour le 7 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine.
Être titulaire d'un Bac Technologique Hôtellerie-Restauration Option Cuisine.
Être titulaire d'un BAC PRO Cuisine.
Avoir 3 années de pratique professionnelle en qualité de cuisinier.

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Salarié, Demandeur d'emploi.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

650 heures

Validation

Mention Complémentaire (diplôme de niveau 3).
Attestation d'acquis et de formation.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) : mises en situation, épreuves à l'oral et à l'écrit.
Évaluations en milieu professionnel.

Modalités de suivi

Objectifs professionnels

Les titulaires de cette MC seront spécialisés dans la confection de desserts de restaurant. Ils maîtriseront tout le processus de fabrication : achat, réception, stockage, contrôle qualité, hygiène et sécurité, matériels et outils et bien sûr techniques de confection dans une perspective de travail en équipe.

Contenu

L'enseignement professionnel dispensé se décline ainsi :

- Technologie pâtisserie
- Travaux pratiques
- Créativité et éducation artistique
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Gestion appliquée et législation
- Analyse sensorielle
- Communication
- Anglais

Modalités pédagogiques

Profil des intervenants

Professeurs du lycée de Bazeilles.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques – Cours en groupe – Exposés, débats, études cas – Travaux pratiques.
Alternance : période de formation en milieu professionnel de 12 semaines variable en fonction du profil de la personne.
La formation se déroulera dans le cadre de la récurrence : le stagiaire est intégré dans une classe en formation initiale, mais dispose d'un parcours de formation personnalisé et d'un accompagnement par le GRETA CFA des Ardennes.

Moyens pédagogiques

Salles de formation équipées d'un vidéoprojecteur – Salle bureautique.
Laboratoire de pâtisserie et cuisines pédagogiques.
Centre de ressources documentaires.

Durée

De 400H à 650H. La durée de cette formation est variable en fonction du niveau d'étude, de l'expérience et de la situation de la personne.

Délais et modalités d'accès

Nous contacter.

Financements possibles

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Suivi assuré par la coordonnatrice pédagogique et le formateur référent (entretiens de régulation et de bilan).
Le suivi en entreprise est assuré par le formateur référent.
Livret de formation du stagiaire et grilles de progression pédagogique.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Oui

Formation uniquement accessible dans le cadre d'un contrat d'alternance, d'un financement Région ou OPCO – Pour plus d'information nous consulter.

Plan de développement des compétences.
CPF de transition professionnelle.
Contrat de professionnalisation.
Contrat d'apprentissage.

Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur un BAC PRO Cuisine.

Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers
  08 140 Bazeilles
- centre.hotellerie@greta-ardennes.com
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408