

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

Mis à jour le 23 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre 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 en contrat d'apprentissage

Rythme

Temps plein

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.

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation – Examen final

Possibilité de validation par blocs de compétences

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 et de 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

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

Oui	Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...
Nombre de participants	
de 6 à 12	
Entrée et sortie permanente	400h minimum dans le cadre de l'alternance Alternance 2 jours en centre, 3 jours en entreprise
Non	
Codes réglementaires	
• Code RNCP : RNCP37380	Durée
	Entrée en septembre
	Délais et modalités d'accès
	8 329 € dans le cadre d'un parcours complet. Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais d'hébergement, restauration et 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions. 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 par nos référentes handicap Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
	Réseau
	<ul style="list-style-type: none">• 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