RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA ACADÉMIQUE
GIP FCIP
ACADÉMIE DE CRÉTEIL

CS - CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont accompagnés par une équipe expérimentée
Aucun frais (scolarité ou inscription), que ce soit pour l'entreprise ou l'apprenti. Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site inserJeunes https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

DUREE

Durée de formation : 400 heures

Durée en entreprise : 1207 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 09/09/2024 au 30/06/2025.

LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA François Rabelais

6, rue Pierre et Marie Curie

94407 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA

Amal DOUJA

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Amal DOUJA

Consulter notre Politique Handicap

TARIFS

Nous consulter

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

CODES

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat de spécialisation "cuisinier en desserts de restaurant" (à compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation - CS) est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

PRE-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de la restauration ou justifier de 3 ans de pratique professionnelle en restauration.

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 04/03/2024 au 06/09/2024 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

CONTENUS

- Production de desserts servis en restaurant
- Hygiène alimentaire et coûts en restauration
- Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

MODALITES D'EVALUATION

- Tout au long du parcours :Contrôle en cours de formation
- Epreuve E2 est en mode ponctuel

VALIDATION

- Date d'enregistrement RNCP/RS : 27/02/2023
- Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- certificat niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Certificat de spécialisation Employé traiteur
Brevet professionnel Arts de la cuisine
CAP Pâtisserie
CAP Cuisine

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

CFA ACADÉMIQUE
GIP FCIP
ACADÉMIE DE CRÉTEIL

NSF : 221

RNCP : RNCP37380

Formacode : 42710

Code Rome : G1602