

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Taux de réussite : 94.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.

Prise en charge à 100% par l'état.

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 400 heures

Durée en entreprise : 350 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2022 au 30/09/2023.

LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA François Rabelais

Rue Pierre-Marie Curie

94000 Vitry-sur-Seine

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Julie Boehrer/Mme Boumendil

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte :
7 689,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

Éligible CPF N° n°10504



CODES

NSF : 221

RNCP : 6981

CERTIFINFO : 58434

Code Rome : G1401

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le titulaire de la Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant est capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production. Il conçoit des desserts et des entremets sucrés et assure leur service à l'assiette en salle. Il est en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et contrôler la qualité de ses productions.

PRE-REQUIS

Etre titulaire d'un CAP, CQP, BEP, Bac pro, BP dans les métiers de la cuisine en restauration ou avoir 3 ans de pratique professionnelle dans le métier.

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

POSITIONNEMENT

réglementaire

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.

Inscriptions du 22/03/2022 au 08/07/2022 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

CONTENUS

- ▶ Prévoir les besoins et établir des bons de commandes / Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- ▶ Réceptionner et contrôler les produits livrés (valeur quantitative et qualitative)
- ▶ Contrôler les stocks du poste de travail, entretenir les locaux et matériels
- ▶ Entretenir les locaux et le matériel de production et de service
- ▶ Déterminer les besoins / Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- ▶ Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson / Décorer et personnaliser le produit fini
- ▶ Assurer les opérations de fin de service, élaborer les fiches HACCP
- ▶ Mettre en place son poste de travail / Vérifier la concordance des supports de vente et de production
- ▶ Répondre aux annonces et aux commandes / Assurer la distribution de la production
- ▶ Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour
- ▶ Vérifier la température de stockage / Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ▶ Contrôler la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions
- ▶ Identifier, conditionner et protéger les produits à conserver / Suivre la fiche HACCP
- ▶ Langue vivante

VALIDATION

- ▶ CQP certificat de qualification professionnelle niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

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). 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 cuisine.