

MENTION COMPLÉMENTAIRE 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

Aucun frais d'inscription ne sera
demandé.
Prise en charge à 100%
Pour connaître tous les
indicateurs du CFA académique,
consultez le site inserjeunes.

DUREE

Durée de formation : 400 heures
Durée en entreprise : 1210
heures
Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 18/09/2023 au 24/06/2024.

LIEUX DE FORMATION

CFA
UFA François Rabelais
6, rue Pierre et Marie Curie
94407 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA
Nicole Eustache
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Forfait parcours mixte :
9 000,00 €.
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Contrat d'apprentissage

CODES

NSF : 221
RNCP : 6981
CERTIFINFO : 58434
Formacode : 42710

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 Cuisine ou Pâtissier , Bac pro, BP dans les métiers de la cuisine en restauration.

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

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

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

Inscriptions du 19/06/2023 au 23/10/2023 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

CONTENUS

Enseignement Professionnel

- ▶ Technologie pâtisserie
- ▶ Techniques professionnelles
- ▶ Créativité et éducation artistique
- ▶ Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- ▶ Gestion et législation
- ▶ Communication
- ▶ Langue vivante

VALIDATION

- ▶ Diplôme Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Cette formation permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant. Elle offre donc de vraies opportunités pour exercer en qualité de cuisinier polyvalent ou spécialisé. Mais elle peut permettre aussi, après quelques années d'expérience de devenir :

- Coordinateur de réception
- Responsable de banquet
- Chef de partie

Les titulaires de la Mention complémentaire pourront envisager des études très diverses en abordant d'autres Mentions Complémentaires (Traiteur par exemple), ou s'orienter vers un Bac Pro dans l'Hôtellerie Restauration puis vers un BTS dans le même domaine avec option art culinaire, art de la table et du service...



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Code Rome : G1602



GIP FCIP

ACADÉMIE DE CRÉTEIL