



Certification de Spécialisation - Cuisinier en desserts de restaurant

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Enfin, il s'adapte aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse).

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'alternance, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Accessible en contrat d'apprentissage

PRÉREQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Être titulaire, a minima d'un diplôme de niveau 3 dans le secteur de la cuisine (CAP, Titre Pro, BP, BTS)
- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et pouvoir s'adapter à des horaires décalés.
- Participation à une information collective / Test / Entretien de motivation.

OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires pour :

- Confectionner des desserts de restaurant,
- Travailler au sein d'une brigade de cuisine
- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- Effectuer un contrôle qualité des produits (conservation, température de stockage) et des productions (conditionnement)
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.

APTITUDE

Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté et de l'hygiène sont indispensables pour répondre efficacement aux exigences du métier.

CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES

- Travaux Pratiques Cuisine
- Technologie Professionnelle
- Gestion Appliquée
- Sciences Appliquées
- Arts Appliqués
- Dossier Professionnel



METHODES MOBILISEES

- Présentiel et distanciel
- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement accessible à distance

DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Formation en alternance. Durée : de 10 à 12 mois.

TARIF(S)

Coût de formation : 5250€, prix indicatif – Contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge de l'apprenti. Nous contacter pour établir un devis.

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluation formative en cours de formation
- Validation par une mention complémentaire de niveau 3 en épreuves terminales

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

La MC CDR conduit directement à la vie active en qualité de cuisinier en dessert de restaurant.





ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, veuillez contacter nos co-référentes handicap :
 - **Céline BRARD** (référente handicap pour les formations liées aux services aux personnes) : celine.brard@mfr.asso.fr - 02.33.35.75.76
 - **Anne-Sophie GUILLEMETTE** (référente handicap pour les formations liées à la restauration) : as.guillemette@mfr.asso.fr - 02.33.35.75.76

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Clément ROGER, Formateur,
Marie SANSON, Directrice Adjointe
Tél. : 02.33.35.75.76
Mail : clement.roger@mfr.asso.fr
marie.sanson@mfr.asso.fr

Mail : mfr.argentan@mfr.asso.fr
Web : www.mfrtrunargentan.fr
SIRET : 780 984 21 70 0015 APE : 8531Z



Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR-Code

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date d'enregistrement de la certification : 22/08/1997
RNCP 37380

