

Mention complémentaire : Cuisinier en desserts de restaurant

Mis à jour le 7 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un Baccalauréat Professionnel Cuisine d'un BP ou CAP Cuisine ou pâtisserie

Public visé

Public âgé de + de 29 ans souhaitant signer un contrat de professionnalisation ou mobiliser son CPF. Demandeur d'emploi sous conditions

Rythme

Temps plein

Durée en centre

420 heures

Durée en entreprise

12 mois

Validation

- MC employé traiteur session 2025
- Certificat de réalisation et de compétences acquises

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

MC CDR sous forme d'examen terminal

Entrée et sortie permanente

Non

RNCP/RS 37380 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/>

Objectifs professionnels

Compléter sa formation de cuisinier afin de se spécialiser dans la conception et la réalisation d'entremets sucrés et de desserts de restaurant. et valider la Mention Complémentaire

Contenu

- E1 Pratique professionnelle et dessin appliqué
- E2 Etudes d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
- E3 Evaluation des activités en milieu professionnel et communication

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Les plus

Taux de satisfaction
50%

Réussite aux examens
100%

Insertion professionnelle
70%

Délais et modalités d'accès

- Contrat de professionnalisation
- Demandeurs d'emploi : se rapprocher de son conseiller emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi) pour Dispositif Accès Individualisé
- Admission après entretien, test et sur dossier (CV et motivation)
- Restauration possible sur place durant la formation au tarif en vigueur

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation possible en fonction du profil sous conditions

Mention complémentaire : Cuisinier en desserts de restaurant

Formation gratuite pour l'alternant avec prise en charge OPCO

Poursuite de parcours

- En termes d'emploi : cuisinier spécialisé dans la réalisation des desserts de restaurant. de chef de partie dans tout type d'établissement de restauration
- En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours : /

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037