

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER

EN DESSERTS DE RESTAURANT



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation apporte une spécialisation au métier de cuisinier en permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour réaliser des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

Le cuisinier spécialiste en desserts de restaurant est expert dans le dressage des « desserts minutes » présentés à l'assiette et dans le travail de décoration.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités d'évolution aussi bien en France qu'à l'étranger.



Qualités requises

- ◆ Goût du travail en équipe
- ◆ Minutie et précision
- ◆ Résistance physique
- ◆ Ouverture d'esprit, créativité
- ◆ Hygiène irréprochable
- ◆ Envie de faire plaisir

Evolution possible

Le cuisinier en desserts de restaurant peut évoluer vers des fonctions de chef de partie et commander la brigade des desserts. Sa polyvalence en cuisine et en pâtisserie lui ouvre des perspectives d'emploi importantes en France et à l'étranger.



Descriptif de la formation

TYPE DE FORMATION : Alternance (Contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation)

DURÉE : 1 an. Nb d'heures en centre : 560 heures / an.

CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS : Tout public signataire d'un contrat et répondant aux pré-requis de diplômes, inscription après entretien individuel.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

La formation vise l'acquisition des compétences suivantes :

En organisation :

Prévoir les matériels et participer aux achats

Participer à la conception des supports de vente

Organiser son poste de travail

En contrôle :

Réceptionner et contrôler les livraisons

Contrôler les fabrications et les stocks de matières premières

Inventorier les besoins spécifiques au service

En production :

Réaliser les desserts

Actualiser les supports de vente et effectuer les différentes mises en place

Assurer les prestations

En communication :

S'intégrer à une équipe

Etablir une relation avec les différents services

Orienter les ventes et participer à des actions de promotion et d'animation (thème de desserts, buffets, produits du terroir ...)

MODALITÉS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. modules d'intégration. Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

MODALITÉS D'ÉVALUATION : Contrôle en cours de formation (CCF)

DÉLAI D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

COÛT ET FINANCEMENT : Formation gratuite et rémunérée (prise en charge dans le cadre du contrat).