



MC

Cuisinier en desserts de restaurant



Compétences globales

Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations :

- entremets salés et sucrés ;
- desserts de restaurant.

Il participe au travail de la brigade de cuisine en hôtellerie-restauration.

Objectifs de formation

Approvisionnement, stockage et entretien

- Prévoir les besoins et établir les bons de commande
- Participer à l'achat des denrées, assurer la réception et le stockage
- Entretien des locaux et les matériels

Production

- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Elaborer fiches HACCP

Service, distribution

- Mettre en place le poste de travail
- Vérifier la concordance des supports de vente et de production
- Répondre aux «annonces» et impératifs de dressage des préparations
- Communiquer avec le responsable de salle les productions du jour

Conservation, contrôle qualité

- Conditionner et protéger les produits à conserver
- S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué

E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) (technologie et sciences appliquées)

E3 : Évaluation des activités en milieu Professionnel et communication (dossier)

Méthodes utilisées

Présentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.





Qualités requises

- ◆ Organisé
- ◆ Esprit d'équipe
- ◆ Aisance gestuelle et être rapide
- ◆ Bonne résistance physique, hygiène corporelle rigoureuse
- ◆ Sens artistique
- ◆ Agilité
- ◆ Sens de l'observation

Prérequis

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

L'accès en formation est ouvert aux titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau 3 relevant du secteur de la restauration:

- CAP Cuisine
- BEP Métiers de l'hôtellerie-restauration

tion

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du Brevet Professionnel Arts de la cuisine:

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Commis de cuisine
1/2 Chef de partie
 - ◆ A moyen terme :
1er commis
1/2 Chef de partie, chef de cuisine
Chef de partie
Second de cuisine
Chef de cuisine
- Poursuite d'étude
 - ◆ BP Arts de la cuisine (proposé à l'IFP 43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaires du CAP Cuisine.



Diplôme:

MC, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance, 1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (Opérateurs de compétences)



Laboratoire - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00
Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr