

MENTION COMPLÉMENTAIRE DESSERTS DE RESTAURANT

Formation éligible au CPF



Objectifs

Préparation de la mention complémentaire Desserts de Restaurant.
Préparation au métier de cuisiner en desserts de restaurant en hôtels et/ou restaurants.

Contenus

Domaines professionnels : – Approvisionnement et stockage des denrées, entretien du matériel et du poste de travail – Production (préparation culinaire, décoration,...) – Service/distribution (élaboration des commandes, conception/ réalisation des fiches techniques,...) – Technologie, H.A.C.C.P. Domaines généraux : – Législation – Gestion – Communication – Dessin appliqué

Pré-requis

Etre titulaire d'un diplôme CAP ou BAC PRO Cuisine

Modalités et délais d'accès à la formation

Après entretien

Public concerné

Tout public, Salariés

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 720h
- Nombre d'heures en entreprise : 420h
- Nombre d'heures au total : 1040h

Dates

Du 05/09/2022 au 30/06/2023 à Chamalières

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Contrôle en cours de formation

Validation

Diplôme de l'Éducation Nationale niveau 3 : Mention Complémentaire Accessible aussi par le biais de la VAE

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

Tarif

11 € de l'heure

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Débouchés et poursuites d'études

Cette formation permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant. Emplois possibles : coordinateur de réception, responsable de banquet, chef de partie dessert dans un restaurant gastronomique, cuisinier pâtissier. Poursuite d'études : Mentions Complémentaires (Traiteur par exemple), Bac Pro dans l'Hôtellerie Restauration puis BTS dans le même domaine avec option art culinaire, art de la table et du service...

Résultat(s)

Pas de taux récent disponible

Formation réalisée par
GRETA Clermont-Auvergne
21 boulevard Robert Schuman
63000 - Clermont-Ferrand

Site de formation

Lycée des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine
63400 - Chamalières

Contact
Marc SAUMUREAU
04 73 26 35 06
greta-clermont-auvergne@ac-clermont.fr