

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN 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 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 -Stages en entreprise

Pré-requis

Etre titulaire d'un diplôme CAP ou BAC PRO Cuisine Avoir une bonne condition physique et résistant à la station debout prolongée Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés

Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien individuel et tests de positionnement

Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 636h
- Nombre d'heures en entreprise : 588h
- Nombre d'heures au total : 1224h

Dates

Du 02/09/2024 au 13/06/2025 à Chamalières

Méthodes pédagogiques

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

Modalités d'évaluation

- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

Diplôme de l'Éducation Nationale niveau 3 Accessible en VAE

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

Tarif

14€/heure/centre

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

Résultat(s)

Taux de réussite 100% (2023)

code RNCP ou RS

RNCP37380

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse - 27-02-2023

Débouchés et poursuites d'études

Cette formation permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant. Coordinateur de réception, responsable de banquet, chef de partie dessert dans un restaurant gastronomique, cuisinier pâtissier.

Poursuite d'études : Mention Complémentaire Traiteur, Bac Pro dans l'Hôtellerie Restauration.

[Retrouvez-nous sur MonCompteFormation](#)

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée hôtelier Valéry Giscard d'Estaing
Voie Romaine
63400 - Chamalières

Contact
Céline TAILLEFUMIER
04 73 26 35 06
greta-auvergne@ac-clermont.fr