



MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Niveau CAP

Une formation
CCI HAUTS-DE-FRANCE
proposée à

BEAUVAIS

Pré-requis

CAP, BEP

Durée et rythme

1 an

2 jours en centre / 3 jours en entreprise

Voie de formation

Contrat d'Apprentissage
Contrat de Professionnalisation
Statut Etudiant*
Autres conventions**

Tarif de la formation

Finançable et rémunérée***

*proposé par certains de nos établissements

** CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle

***Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

Objectifs de la formation

Organiser son poste de travail Identifier et reconnaître les produits
Contrôler les achats, les stocks et les fabrications Réaliser et distribuer
des préparations élaborées Réaliser l'entretien et le nettoyage des
locaux et du matériel selon les normes d'hygiène et de sécurité

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

100% Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en
cours de formation en CFA et en
entreprise

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Jeux de rôle
Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

Les + de la formation

Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de
partage et de convivialité
Une équipe pédagogique disponible pour un accompagnement personnalisé

Perspectives et débouchés

Cuisinier spécialisé dans la confection de
desserts de restaurant - Chef de partie (avec
expérience) -

Modalités et délai d'accès

MODALITES

Dossier d'inscription
Entretien

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

DÉLAI

Entrées / sorties permanentes





Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

Vos centres

BEAUVAIS

03.44.79.80.26

86%

DE REUSSITE
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX
DE SATISFACTION

Programme de la formation

Bloc 1 - Production de desserts servis en restaurant

- Organiser son poste de travail
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Contrôler les fabrications
- Effectuer les différentes mises en place
- Déguster les desserts et argumenter
- Assurer les prestations

Bloc 2 - Hygiène alimentaire et coûts en restauration

- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les stocks de matières premières
- Assurer les opérations de fin de service
- Orienter les ventes

Bloc 3 - Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- S'intégrer à une équipe
- Etablir une relation avec les différents services
- Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

