



### MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Niveau CAP (Niveau3)

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...)

