

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION



Mention Complémentaire (MC)

Cuisinier en desserts de restaurant

NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 1 AN

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

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (CAP, BEP et équivalents)

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation Finançable et rémunérée (selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance:

différent selon le centre choisi

PUBLIC VISÉ

Tout public

AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
Promotion par Alternance (Pro-A)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation Evaluation finale (jury / examen / dossier professionnel...)

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

87,43%
DE REUSSITE AUX
EXAMENS

89,31%
DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur laho-formation.fr



Cuisinier en desserts de restaurant

INFORMATIONS LÉGALES



Date de début de validité

01/09/2023



RNCP37380: MC Cuisinier en desserts de restaurant

PROGRAMME DE LA FORMATION (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)

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...)

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant Chef de partie (avec expérience) **POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES**

CAP - Pâtisserie

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26





