



Mention Complémentaire

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)

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

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

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITES

Statut Etudiant
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)
CPF (*Compte Personnel de Formation*)
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)
...

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Mix Learning

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



INFORMATIONS LÉGALES

RNCP37380 : MC Cuisinier en desserts de restaurant



Date de début de validité

01/09/2023

Certificateur(s)



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

