



**Mention Complémentaire**

# Cuisinier en desserts de restaurant

## CAP (NIVEAU3) 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

CAP (Niveau 3)

### 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

### MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Mix-learning

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

### 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

**RNCP37380**

MC Cuisinier en desserts de restaurant

**Date de début de validité :**

01/09/2023

Document généré le 22/07/2024

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**



## 87,43%

DE REUSSITE AUX EXAMENS

## 89,31%

DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

CERTIFICATEUR(S) DE LA FORMATION



## PROGRAMME DE LA FORMATION (*blocs de compétences professionnelles*)

### 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 NOS CENTRES DE :

**BEAUVAIS** 03.44.79.80.26

