

«Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant»

VOTRE FUTUR METIER :

Cuisinier en desserts.

Pâtissier de restaurant.

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Restauration traditionnelle.
- Hôtellerie.
- Traiteur.

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitude :

Vous aurez en charge

- La réalisation d'entremets salés et sucrés.
- La réalisation de desserts de restaurant.
- De participer au travail de la brigade de cuisine.

Compétences :

La formation s'articule autour de 3 blocs de compétences :

- Production de desserts servis en restaurant.
- Hygiène alimentaire et coûts en restauration.
- Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant.

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final (Bloc 2) et des examens en Contrôle en Cours de Formation (blocs 1,3) avec des actions professionnelles menées en entreprise (Education nationale),

Poursuite d'études, passerelles (cf RNCP / RS) :

- CAP Chocolatier-confiseur (Niveau 3).
- CAP Glacier (Niveau 3).
- BTM Pâtissier (Niveau 4).
- MC Employé Traiteur (Niveau 3).

Accessibilité aux personnes porteuses de

Handicap :

- Tous les sites sont accessibles.
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

Prérequis :

Être âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans à la condition d'avoir terminé son cursus de 3^{ème}
Être titulaire d'un CAP/BEP Cuisine, CAP Pâtissier.

Validation de la formation :

• Diplôme, Certificat, Qualification :

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant–
Diplôme Education Nationale de Niveau 3.

- Certification globale du programme complet
- Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 1 an.

Temps en entreprise : En moyenne 2 semaines sur 3.

Modalités et délai d'accès :

- Modalités : Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation.
- Date de démarrage : Selon le calendrier disponible sur demande
- Délai d'accès : Selon délai d'acceptation du financeur.

• Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Tarifs :

• Apprentissage et professionnalisation :

formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée cf réglementation.

- Autres dispositifs et employeurs : nous consulter.

**Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme
Pôle Formation CENTHOR**

**01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr**

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : www.reunion.cci.fr**

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

Bloc 1 E1 : 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 E2 : 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 E3 : 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...).

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.