CCI CHARENTE
FORMATION

MENTION COMPLÉMENTAIRE (MC)

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ARTS CULINAIRES & MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE
CCI CAMPUS

LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLÔME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE

LIEU DE FORMATION **CCI CAMPUS**
Site d'Angoulême

Renseignements formation : 05 45 90 13 94
Renseignements administratifs : 05 45 90 13 08

École d'arts culinaires et métiers de l'hôtellerie
arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

www.ccicharente-formation.fr

CCI Campus - angouleme@ccicharente-formation.fr - Bd Salvador Allende - ZI n°3 - 16340 L'Isle d'Espagnac T / 05 45 90 13 13

• Site de formation Handi-Accueillant •

ARTS CULINAIRES & MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE
CCI CAMPUS
CCI CHARENTE FORMATION

MENTION COMPLÉMENTAIRE (MC)

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Conditions d'admission

- Etre titulaire d'un CAP Cuisine, d'un BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie (Option : Production Culinaire) ou avoir 3 ans d'expérience en cuisine
- Se pré-inscrire sur le site internet
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Organisation des études

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 an
- Validation : Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

Objectifs : Le titulaire de MC Cuisinier en desserts de restaurant est spécialisé dans la confection et la réalisation des entremets salés/sucrés et des desserts. Le professionnel est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement et présentés à l'assiette, dans un restaurant (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client).

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration traditionnelle
- Établissements gastronomiques

APTITUDES RECHERCHÉES

- Habileté manuelle
- Esprit d'initiative
- Sens de l'organisation
- Ponctualité
- Soigné
- Apte au travail en équipe
- Avoir le sens de l'esthétique
- Être créatif

FORMATION

Enseignement professionnel

- Préparer tous types de desserts et entrées, des entremets salés et sucrés
- Présenter, décorer, déguster...
- Contrôler son travail
- Argumenter
- Connaissance des produits de base utilisés
- Connaissance de produits secondaires
- Analyse sensorielle
- Education sensorielle
- Etc...

Enseignement général

- Lecture de consignes
- Transmission d'informations
- Analyse d'une situation
- Anglais

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production
- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant
- Gérer les commandes
- Gérer l'approvisionnement de son poste de travail
- Contrôler la qualité de ses productions

MOYEN PÉDAGOGIQUE

- Laboratoire de pâtisserie et son environnement ; plateformes numériques pedagogiques

DÉLAI D'ACCÈS

- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.

MÉTHODE MOBILISÉE

- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel

MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Tout au long de l'année et examen final en ponctuel.

••• ET APRÈS LA FORMATION

- BP Cuisine
- Vie active

Mise à jour au 01/09/21

79*% 100% *Taux de réussite à l'examen (session 2022)*

**des apprentis recommandent notre CFA*

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site https://www.ccicharente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/

••• *Référenciel RNCP – France Compétences – sur le lien https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6981/*

FRANCE compétences

CCI SERVICES

CCI CHARENTE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

UNION EUROPÉENNE