

**INTITULE DE LA FORMATION : Mention Complémentaire
Cuisinier en Desserts de Restaurant en mixité ou section pleine**

Métiers Visés, débouchés :	Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Son expertise lui permet d'occuper un poste de cuisinier spécialisé dans le dessert de restaurant ou Chef de partie Pâtisserie.
Objectifs de la formation :	<p>Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du chef pâtissier consistent généralement à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Créer et réaliser des desserts, entremets salés ou sucrés • Préparer des commandes, dresser des préparations et distribuer à l'assiette • Contrôler la qualité • Appliquer de façon stricte les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires • Participer à la cohésion d'équipe <p>À la fois technique et créatif, le métier de cuisinier spécialisé en dessert de restaurant nécessite des compétences précises et multiples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des solides connaissances en pâtisserie • Savoir encadrer et former une équipe • Savoir réaliser et dresser des desserts • L'envie de transmettre vos connaissances aux commis • La connaissance et l'application des règles d'hygiène et de propreté • Gestion des stocks. <p>Il doit également :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Être créatif • Savoir s'adapter au rythme des différents services • Être à l'écoute des évolutions des goûts et attentes de la clientèle • Faire preuve d'organisation, de rigueur et de pédagogie.
Condition d'Admission, modalités et délais d'accès, prérequis :	<p>Conditions : Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou plus du domaine de la Cuisine, ou 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la cuisine (Attestations Employeurs)</p> <p>Prérequis : niveau scolaire et autonomie satisfaisants + information des familles et entretien préalable avec la coordinatrice apprentissage</p> <p>Modalités d'admission : Admission accord de la coordinatrice apprentissage.</p> <p>Délai d'accès : Inscription au minimum 1 semaine avant le début de l'année scolaire. Entrée en formation dès le début de la formation selon le planning d'alternance, la signature du contrat d'apprentissage devant avoir lieu au plus tard 3 mois après le début de la formation pour un contrat de 12 mois.</p>
Organisation de la formation (dont durée)	<p>Sur 1 an :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 420 heures de formation en centre de formation, soit 19 semaines • 1225 heures en entreprise
Contenu pédagogique (dont méthodes mobilisées et modalités d'évaluation) :	<p>Méthodes mobilisées : Formation en présentiel Utilisation de solutions numériques :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Ipad • Solutions et Applications Apple Education • Applications Office 365 Modalités d'évaluation : <ul style="list-style-type: none"> • Evaluations formatives périodiques • Evaluation certificative de la MC CDR en ponctuel
Poursuite de formation, passerelles, équivalences :	BTS du domaine professionnel
Statut de la formation	Apprentissage uniquement
Nos spécificités :	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau technique performant • Tablette numérique et espaces collaboratifs à disposition • Formation en présentiel de préférence mais en distanciel possible si nécessaire en raison des conditions sanitaires • Foyer Jeunes travailleurs à proximité
Examen :	EN PONCTUEL <ul style="list-style-type: none"> • E1 : Pratique professionnelle et Dessin Appliqué (5h30) - coefficient 6 • E2 : Etude d'une situation professionnelle (1h30) - coefficient 2 • E3 : Evaluation des Activités professionnelles en entreprise + Dossier (Epreuve orale 20 mn) - coefficient 2.
<u>Tarifs</u>	Coût de la formation entièrement prise en charge par l'OPCO
<u>Accessibilité aux personnes handicapées</u>	Formation accessible aux Personnes en Situation de Handicap. Un référent handicap se tient à la disposition des apprentis pour leur accueil et si besoin la mise en place d'un projet d'accompagnement personnalisé, parcours de formation modulable et personnalisable. Etablissement aux normes ERP
<u>Possibilité de valider un ou des blocs de compétences</u>	La formation peut assurer une validation des compétences et des connaissances nécessaires à l'exercice du métier concerné.
<u>Contacts (nom / Email / téléphone / Site internet) :</u>	Marie-Claudine POUSSARD mc.poussard@lycee-saintmichel33.com 06 65 16 98 43 http://www.lycee-saintmichel33.com/fr/