



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un Bac Pro Cuisine



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP*.



Durée

A minima 400h - Parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Le cuisinier en desserts de restaurant

Le cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail et effectue un contrôle qualité de ses produits et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit être attentif aux nouveautés et aux matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Objectifs de la formation

La formation **Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Entretien et mettre en place le matériel nécessaire à la production,
- Assurer la conception, la réalisation et le service des desserts de restaurant,
- Faire le suivi des commandes,
- Approvisionner son poste de travail,
- Contrôler la qualité de ses productions.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Langue vivante (anglais)
- Prévention santé environnement

Enseignements techniques et professionnels

- Environnement économique juridique et social
- Gestion
- Pratique de cuisine
- Sciences appliquées
- Technologie appliquée
- Technologie pâtissière
- Technologie de restaurant

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures de cours par semaine
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

100% Taux de réussite aux examens**

100 % Taux de satisfaction**

90,9 % Taux d'insertion*** dont 18,2% en poursuite d'études***

33,3 % Taux de rupture**

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Capacité d'adaptation
 Bonne résistance physique
 Créatif et curieux

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Restaurant gastronomique
 Restaurant traditionnel
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et / ou en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- Brevet Professionnel Arts de la cuisine

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Employé dans la restauration, café, brasserie et de hôtellerie

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

