

Mention Complémentaire

Cuisinier en dessert de restaurant



Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre titulaire d'un CAP ou BEP ou BP cuisinier
- Avoir occupé au moins 2 ans un emploi dans un domaine professionnel correspondant aux finalités du diplôme
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de 1 an, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et au CFA
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectif de formation

Il conçoit, réalise, assure en hôtel ou restaurant le service des prestations :

- Entremets salés et sucrés
- Desserts de restaurant

Il contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille.

Modalités pédagogiques

- 1 an de formation
- 12 semaines par an au CFA soit 420 heures maximum de formation au CFA par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Effectif minimum 8 effectif maximum 13

Contenu de la formation au CFA

Domaine professionnel

- Pratique
- Technologie
- Arts appliqués à la profession

Domaines généraux

- Sciences appliquées
- Gestion Appliquée et Législation
- Anglais

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national



Centre de Formation d'Apprentis
Interprofessionnel de la Loire « Les
Mouliniers »

SCIC-SAS

28, rue des Mouliniers BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2

Tél. 04 77 59 31 80

www.cfa-mouliniers.com

