



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 6981 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif :

Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Prérequis : Être titulaire d'un CAP Cuisine ou Bac professionnel Restauration option Organisation ou Production Culinaire ou Bac technologique ou BTS Hôtellerie-Restauration

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire, le cuisinier en desserts de restaurant travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant. Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production. Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail. Il effectue un contrôle qualité de ses produits et de ses productions. Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.

Aptitudes visées :

Être ponctuel, rigoureux, volontaire, et habille gestuellement, être propre et respecter les règles d'hygiène, avoir du goût et du talent esthétique, avoir le sens du détail, être capable de s'adapter à une situation donnée et de travailler en équipe

Compétences à acquérir :

Quatre domaines de compétences :

- **Organiser :** Prévoir les matériels, Participer aux achats, Participer à la conception des supports de vente, Organiser son poste de travail
- **Contrôler :** Réceptionner et contrôler les livraisons, Contrôler les fabrications, Contrôler les stocks de matières premières, Inventorier les besoins spécifiques au service
- **Réaliser et Distribuer :** Déguster les desserts, Actualiser les supports de vente, Effectuer les différentes mises en place, Assurer les prestations, Assurer les opérations de fin de service
- **Communiquer et Animer :** S'intégrer à une équipe, Etablir une relation avec les différents services, Orienter les ventes, Participer à des actions de promotion et d'animation

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

**UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !**

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 1 an - 12 semaines de 35h soit 420 heures au CFA

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques en cuisine pédagogique (15h), Technologie (5h), Sciences appliquées (4h), Gestion appliquée (3h), Arts appliqués (2h), Alternance (1h)

Domaine général : Français (2h), Mathématiques (2h), Langue vivante étrangère : Anglais (1h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 poste de travail équipé d'un plan de travail avec 2 plaques à induction, réfrigérateur, four mixte 6 niveaux, balance, petit matériel de cuisson et de préparation – 14 postes de travail individuels
- Matériel partagé en cuisine pédagogique : chambre froide positive et négative, cellule de refroidissement, four mixte 15 niveaux, salamandre, table chaude, Pacojet, batteur mélangeur, friteuse
- Matériel partagé en local préparation froide : 4 tours réfrigérés, laminoir, trancheur à viande, batteur mélangeur
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge (machine à billes), lave-main, balai, balai brosse, raclette

Matériel demandé : Liste détaillée fournie lors de l'inscription

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin d'année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 100 % en 2020, 100 % en 2019

Taux d'insertion : 60 % en 2020

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : CAP (cuisine, pâtissier, ...)

Mention Complémentaire Employé traiteur (1 an)

Niveau 4 : Brevet Professionnel Arts de la cuisine (2 ans)

Débouchés : Accès direct en tant que cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant, chef de partie. Après une expérience professionnelle, possibilité d'accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30

Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr

www.cfacm36.fr - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES



Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare



Bus de ville (gratuit) - Ligne 4



Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)



Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBANA