

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurants
- Connaître les produits et matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine
- Veiller à l'entretien et la mise en place du matériel de production
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
- Effectuer des contrôles qualités de ses produits et productions qualité globale (analyse sensorielle)
- Créer une recette à partir d'un panier



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus d'un an
- **Rythme d'alternance :** 35 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Être titulaire du :

- CAP Cuisine ou Pâtisserie
- Ou d'un BAC PRO Restauration Options Organisation ou Production Culinaire



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
164 Av. John Kennedy – 36000 Châteauroux



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Arts appliqués
- Alternance

➤ **Enseignement général**

- Français
- Mathématiques
- Anglais

➤ **Activités en entreprise**

- Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- Entretien des locaux et des matériels
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service

➤ **Poursuite de formation**

- CAP Pâtissier
- Mention complémentaire employé traiteur
- BP Arts de la Cuisine

➤ **Perspectives d'emploi**

- Cuisinier spécialisé en desserts de restaurant
- Pâtissier de restaurant



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise.

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier.

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen d'épreuves contrôlées en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents



CAMPUS
des **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 54 08 70 00 - campus36@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers36.fr



MAJ 05/2023