

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Cuisinier spécialisé dans la réalisation des desserts de restaurant, chef de partie dans tout type d'établissement de restauration

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus
- Être titulaire d'un CAP cuisine ou d'un Brevet Professionnel arts de la cuisine ou d'un BAC PRO cuisine
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation, réponse sous 20 jours ouvrables
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation
- L'épreuve de l'étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) en ponctuel
- N°RNCP : 6981 - Certificat info : N°58434

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP arts de la cuisine
- BAC PRO cuisine

UN TREMPLIN POUR...

- Développer des connaissances spécifiques pour concevoir, réaliser et assurer le service des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 80 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 4 jeunes sur 5)
- 83 % : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après sortie de formation :
- 100 % de taux d'emploi dont 100 % travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation gratuite - Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.cfasantmichelmontmercure.com

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

sur
1 an

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines en centre de formation
- 35 semaines en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tout type de restaurants valorisant le poste Desserts de restaurant

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer aux approvisionnements des marchandises
- Organiser son poste de travail
- Concevoir, réaliser et assurer le service des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant
- Communiquer avec les équipes (cuisine et salle)
- Contrôler la qualité de ses productions
- Respecter les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- Participer à la vie de l'entreprise

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- Organiser son poste de travail
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les fabrications
- Contrôler les stocks de matières premières et inventorier les besoins spécifiques au service
- Déguster les desserts
- Actualiser les supports de vente
- Effectuer les différentes mises en place
- Assurer les prestations
- Assurer les opérations de fin de service
- S'intégrer à son équipe
- Établir une relation avec les différents services
- Orienter les ventes
- Participer à des actions de promotion et d'animation (thème de desserts, buffets, produits du terroir,...)

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie, sciences et gestion appliquées, dessin appliqué à la profession

MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Erasmus +
- Stage professionnel de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Expression et ouverture culturelle, anglais, éducation physique et sportive

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Détails et mise à jour le site Internet de la MFR

⁽²⁾ Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

⁽³⁾ Les chiffres concernent la dernière année scolaire