

MC (futur CS)

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

EN APPRENTISSAGE



LE MÉTIER

Le titulaire de la MC-CDR est un professionnel de la cuisine qui s'est spécialisé dans la pâtisserie de restaurant.

Il conçoit des viennoiseries, des entremets, des glaces et des petits fours...

Le dressage à l'assiette reste privilégié mais la présentation en buffet est également possible pour animer et dynamiser le service en restaurant.

Un soin tout particulier sera apporté aux dressages où l'esthétique et la délicatesse font d'une pâtisserie, un moment d'exception.

Cette mention permet de développer la dextérité du cuisinier et lui apporter la polyvalence nécessaire dans les structures de restauration actuelles.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles).
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail.
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits.
- Assurer les productions
- Dresser les préparations

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Cuisinier
- Pâtissier

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP Cuisine, BP cuisine ou Bac pro Cuisine.
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 3 jours en centre de formation, 2 jours en entreprise (par semaine). Les périodes de vacances scolaires se feront en totalité en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : à définir.

Nom du certificateur : Éducation Nationale

Code RNCP : RNCP37380

Date d'enregistrement de la certification : 27-02-2023



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

E.P.L.E.F.P.A. KYOTO
26 Avenue de la Fraternité 86034 POITIERS
DDFPT : Jean-Yves DELAMAIDE

POURSUITE D'ÉTUDES

- Formation complémentaire

DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 7496€	à 100% par les OPCO	à partir de 5000€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2022-2023

Ouverture de la formation rentrée 2024

