

Mention Complémentaire

Cuisinier en desserts de restaurant

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale (Mention Complémentaire)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

2 semaines d'école/
2 semaines d'entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide) et Campus de Saint-Gratien (RER C - Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires d'un :

- CAP Cuisine
- ou BAC PRO Cuisine
- ou BP Arts de la cuisine

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un(e) professionnel(le) des techniques de desserts de restaurant (buffets de desserts, desserts à l'assiette).

Il ou elle est capable de :

- Confectionner des entremets salés et sucrés, des desserts de restaurant chauds et froids, des petits fours, mignardises et chocolats, des glaces, sorbets et granités.
- Réaliser des desserts éphémères associant plusieurs types de préparation : gâteaux, entremets, coulis, sauces, glaces-sorbets, ...
- Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques (environ 50 % du temps de formation)
CEEEJS/ Gestion
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Arts appliqués
Prévention Santé Environnement

Enseignement général :

Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel

LES RÉSULTATS OBTENUS

Première rentrée en septembre 2020.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut intégrer une brigade en tant que cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) pâtissier(ère). Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- CAP connexe Pâtissier

TARIFS ET FRAIS

Formation gratuite en tant qu'apprenti(e).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2021.

CONTACT

Patricia Garnier

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Guillaume Coppéré

Responsable Promotion - Campus de Paris

01 49 54 17 12

gcoppere@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Claire Deboissy

Assistante pédagogique -
Campus de Saint-Gratien

01 34 05 11 27

cdeboissy@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 19/05/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la