

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER·ÈRE EN DESSERT DE RESTAURANT

> Objectifs de formation

- A la fin de la formation, le ou la titulaire sera capable de :
 - Travailler au sein d'une brigade de cuisine,
 - Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des galces... Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
 - Effectuer un contrôle qualité de ses produits et de ses productions
 - Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les nouveaux produits et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

> Contenu de la formation

Domaine professionnel

- Approvisionnement, stockage et entretien
- Production
- Service, distribution
- Conservation, contrôle qualité

Consultez le référentiel : <https://eduscol.education.fr/refetenriels-professionnels/d003.html>

> Poursuite d'étude

Insertion sur le marché du travail

> Emplois visés

- Cuisinier en desserts de restaurant
- Avec de l'expérience : cuisinier spécialisé ou chef de partie

> Résultat attendu de la formation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

> Lieux de la formation

UFA Lycée **HYACINTHE FRIANT**
3 rue Hyacinthe Friant
BP 50029
39800 **POLIGNY**
03 84 37 21 34
www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr

> Niveau d'entrée

CAP (Niveau 3) du secteur

> Niveau de sortie

CAP ou équivalent + 1 an

> Code formation

Code RNCP : **37380**
Code diplôme : **010-22105**

> Type de formation

Formation diplômante

> Accessibilité handicap

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

> Début de la formation

Septembre 2024

> Durée de la formation

455h - 1 an

> Contact

www.cfa-academique-fcomte.fr
cfa.academique@ac-besancon.fr
03 81 48 12 30

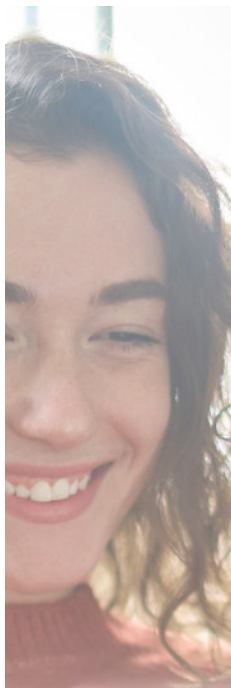
Coordonnatrices :
Agnès RAGOT (Référénte handicap)
Sandra MONNET

Référent mobilité :
Mickaël LANGLET

Taux de
réussite à
l'examen
2023

Les +

Assimiler les fondamentaux du métiers



> Les modalités

> Pédagogiques

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

> D'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

> Délais d'accès

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

> D'alternance

Selon les UFA* (Unité de formation par apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

* Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

> Profils des intervenants

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

> Inserjeunes

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z) : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z

(Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées)

> Pré-requis et public visé

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet

Tarif et financement

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire.](#)

Organisme de formation

CFA académique de Franche-Comté
11 bis rue Nicolas Bruand
25000 Besançon

Siret 182 500 231 00044

> Transport, Restauration et Hébergement

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

> Aides financières et bons plan

Logement, mutuelle santé, permis B, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique «[Devenir apprenti](#)»

> Conditions Générales de Ventes

Rubrique CGV et Médiation
www.cfa-academie-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf