



Filière
Métiers de bouche



Développement
des compétences



En présentiel

CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être titulaire d'un CAP cuisine ou d'un diplôme et/ou d'une expérience, spécifiés dans l'arrêté du 07/01/2015 portant sur la création du BP Arts de la Cuisine.
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement.



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

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



CONTENU

- Enseignement professionnel : Pratique et technologie en cuisine de dessert, pratique et technologie en pâtisserie, gestion appliquée, communication, arts appliqués.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs mobiles.
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance.
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien.
- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 420 m2 composés de deux cuisines pédagogiques et d'un restaurant d'application rénové et moderne.

Les de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels.
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

413 heures sur un parcours complet de 1 an à raison d'une semaine de cours sur trois

DATES ET LIEUX

CMA Formation Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+
Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales et en contrôles en cours de formation (CCF).
- Validation par blocs de compétences.
- Taux de réussite : 100 % (2022) et 100 % (2023).

MÉTIERS

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...

Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions.



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

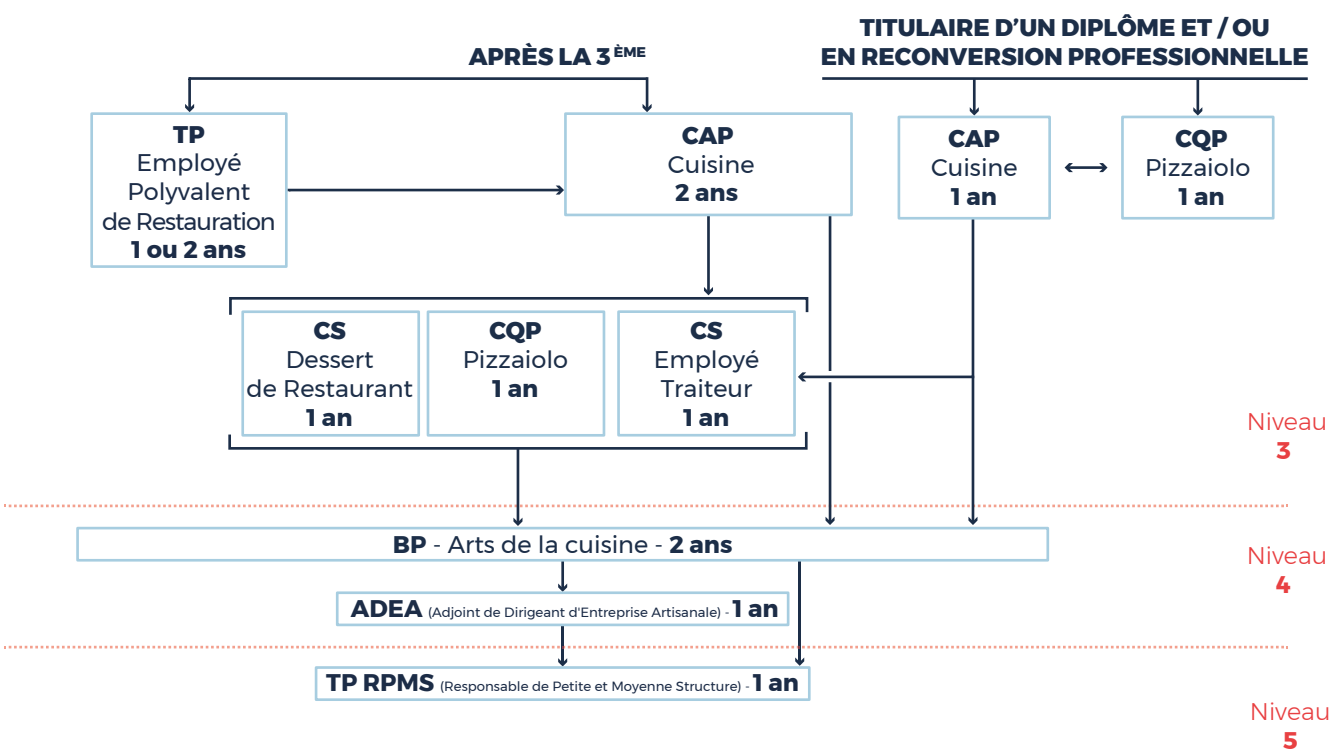
- Ces métiers peuvent s'exercer en restaurant traditionnel, gastronomique ou à thèmes, en hôtellerie en tant que commis de Cuisine, Chef de partie, Chef de Cuisine.



POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerrhonealpes.fr.
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.

POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerrhonealpes.fr



CMA FORMATION

BOURGOIN-JALLIEU

10, rue Saint Honoré
Champ-Fleuri - CS 72029
38307 Bourgoin-Jallieu

04 74 43 67 00 - contact@efma.fr

