CMA FORMATION

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

RNCP n°37380

OBJECTIFS

Confectionner des desserts de restaurant, des entremets salés et sucrés, chauds et froids, des petits fours, des mignardises, des chocolats, des glaces, sorbets et granités

Imaginer, dessiner et réaliser ses propres desserts «créés» minute et assurer leur service à l'assiette en salle

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 et présenter et commercialiser les produits finis

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÉS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation en septembre ou octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconvertir (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

PRÉREQUIS

Etre titulaire au minimum d'un CAP du secteur de la restauration

DURÉE

1 an en alternance, 455 h en Centre de formation

Cours 1 semaine sur 3 en Centre de formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle : de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

Date de mise à jour : janvier 2024

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Cette formation n'est pas validée par blocs de compétences

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail
Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance numérique
Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :
Salles de formation
Salles informatiques
Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi au sein d'une brigade de cuisine

Évolution possible vers les métiers suivants :
Cuisinier, Cuisinier spécialisé, Second de cuisine, chef de partie

SUITE DE PARCOURS

BAC Professionnel Cuisine

Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

BTS Hôtellerie-Restauration

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, ni de formation passerelle pour cette certification

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	**BP** Brevet Professionnel	**BAC PRO** TERMINALE Bac Professionnel	
Niveau 3	**CAP** Certificat d'Aptitude Professionnel	**MC** Mention Complémentaire	**BAC PRO** PREMIERE & SECONDE Bac Professionnel

LES ⊕ DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

STE-LUCE-SUR-LOIRE
02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

LAVAL
02 43 59 03 62 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION

Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :