

Mention complémentaire – Cuisinier en desserts de restaurant

OBJECTIFS

- ✓ Obtenir la mention complémentaire – Cuisinier en desserts de restaurant (Tous niveaux)

PROGRAMME

Ateliers expérimentaux

Techniques professionnelles

Ateliers de pratique professionnelle

Travaux pratiques de pâtisserie, utilisation des produits et des bases

Technologie professionnelle

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

Hygiène et utilisation des équipements

Gestion appliquée

Gestion de l'établissement, des cartes, des prix de revient

Arts appliqués à la profession

Entraînement au décor et au dessin

Français

Technologies de l'information et de la communication

Informatique

Entraînement à l'examen

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en présentiel réalisée dans le cadre d'une alternance : centre de formation / entreprise.

A l'issue de la formation, le participant sera capable :

- d'occuper le poste de cuisinier en desserts au sein d'un restaurant
- d'établir et de réaliser la carte des desserts d'un restaurant
- de réaliser des desserts, des pâtes, des crèmes, des sauces, des glaces, des entremets...
- d'entretenir le matériel utilisé tout en respectant les règles de sécurité et d'hygiène

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation de chaque UC au cours de la formation.

Evaluation terminale à l'issue de la formation devant une commission d'évaluation (conformément à l'arrêté du 14 décembre 2020)

PUBLIC

Les personnes ayant – de 30 ans - Demandeurs d'emploi

PRE- REQUIS

Formation accessible aux titulaires du CAP cuisine, du baccalauréat professionnel restauration, du baccalauréat technologique, ou du Brevet de technicien supérieur. Formation également accessible à tout salarié ayant 3 ans d'expérience dans le métier

MODALITES DE FINANCEMENT

Financement par les opérateurs de compétences dans le cadre d'un contrat en alternance

DUREE

511 h - Contrat d'apprentissage
406h - Contrat de professionnalisation

DELAI D'ACCES

Formation à la carte. La date de démarrage est négociée au moment de la signature du devis.

TARIF

Gratuit pour l'alternant

INTERVENANTS

Formateurs professionnels et intervenants spécialisés

VALIDATION

MC Cuisinier en Dessert de Restaurant

DATE ET LIEU

Nous consulter pour connaître les dates de formation
Formation proposée au centre de formation :
9 avenue Jean Bertin 21000 DIJON

ACCESSIBILITE

Toutes les formations Sb sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Contactez le référent handicap Sb.

CONTACTS

Laetitia PAUGET
Relation entreprise Sb Formation
Tel : 03 80 70 12 06
Mail : laetitia.pauget@groupe-sb.org

GBN.02.2021

Procédure d'admission à la formation : Cette formation est accessible dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, ou d'un contrat de professionnalisation.

Les étapes d'inscription sont les suivantes :

1. Dès le 01/02/2021, se préinscrire en ligne à partir de l'adresse :
<http://www.sb-formation.fr/portail-sb/>
2. Participer à un entretien de pré-inscription
3. Trouver un employeur avec ou sans notre aide
4. Signer un contrat de travail en alternance

Référent pédagogique : JULIEN PERRAUD

Equivalence : Diplôme de niveau 3

Public en situation de handicap :

Sb Formation vous propose de contacter son référent handicap qui vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation

Débouchés : 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

Chiffres clés concernant la formation :

Taux de satisfaction des participants	Taux d'obtention du diplôme	Taux de poursuite d'étude	Taux d'insertion professionnelle des sortants
70%	100 %	100%	100%

qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions.

Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Enfin, il s'adapte aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse).

Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

Passerelle : Cette formation est une composante des cursus professionnalisants du domaine hôtellerie – restauration.

Valeur ajoutée de Sb Formation :

- Parcours possible dans le groupe Saint Bénigne de la maternelle au BAC+2
- Passerelle facilitée de la formation initiale vers l'alternance
- Formateurs aguerris, et permanents
- Entreprises partenaires qui renouvellent leur confiance en SB année après année



Emeline Gomez 20 ans Promotion 2018/2019 « Titulaire d'un Bac professionnel section cuisine au lycée Saint Bénigne, j'ai voulu me spécialiser dans le domaine de la pâtisserie, c'est ainsi que je me suis tournée vers une mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant en alternance. La formation m'a permis de rentrer un peu plus dans le monde professionnel grâce à l'alternance, mais aussi à combler des lacunes que je rencontrais en entreprise. Les professeurs de pâtisserie m'ont beaucoup aidée et soutenue durant ma formation. Le plus difficile a été de m'adapter aux différences de rythme entre les périodes en entreprise et les périodes en centre (environ 3 semaines en entreprise et 1 semaine à l'école). L'examen pour moi a été un peu compliqué niveau pratique. Le sujet ne m'a pas du tout inspiré, certains composants du panier étaient délicats à marier. Ce ne fut pas une journée facile, mais il ne fallait pas baisser les bras ! J'ai fait face aux difficultés et j'ai obtenu mon diplôme. Je garde en mémoire d'excellents moments de partage de connaissances, de nos différentes expériences en entreprise, de savoir-faire, de recettes avec mes camarades de classe. Nos professeurs de pâtisserie nous ont suivis jusqu'au bout et continuent bien que nous ayons obtenu notre diplôme. Grâce à la formation, et l'appui de mes chefs, je travaille depuis au Restaurant Ed.Em « 1 macaron au guide Michelin », établissement dans lequel j'ai réalisé mon alternance. Actuellement, je remplace la cheffe de pâtisserie en congé parental et je viens d'accepter le rôle de « Marraine de promotion » au Lycée Saint Bénigne pour apporter mon témoignage, partager mon expérience et mon réseau de restaurateurs aux candidats, ou aux diplômés afin de les aider à trouver une alternance ou un emploi. »