

### EN RÉSUMÉ

#### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Cuisinier spécialisé dans la réalisation des desserts de restaurant, chef de partie dans tout type d'établissement de restauration

#### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3<sup>ème</sup>, compléter une fiche de renseignements pour valider les pré-requis.
- Être titulaire d'un CAP cuisine ou d'un BREVET PROFESSIONNEL Arts de la Cuisine ou d'un BAC PRO Cuisine
- Ouvert aux adultes
- Un entretien sera proposé pour vérifier l'adéquation de la formation avec le projet professionnel
- Avoir signé un contrat avec une entreprise
- Détails des modalités d'accès <sup>(1)</sup>

#### EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation
- L'épreuve de l'étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) en ponctuel
- N°RNCP : 6981 - Certif info : N°58434

#### POURSUITES D'ÉTUDES

- BP arts de la cuisine
- BAC PRO cuisine

#### UN TREMPLIN POUR...

- Développer des connaissances spécifiques pour concevoir, réaliser et assurer le service des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant

#### QUELQUES CHIFFRES <sup>(1)</sup> <sup>(3)</sup>

- 80 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 4 jeunes sur 5)
- 83 % : taux de persévérance en formation par an <sup>(2)</sup>
- À 6 mois après sortie de formation :
- 100 % de taux d'emploi dont 100 % travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation

#### TARIFS <sup>(1)</sup>

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT, France Compétences,...)
- Possibilité de prise en charge des coûts pédagogiques en fonction des statuts pour les adultes
- Pour plus de détails, nous consulter
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

#### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.  
Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



#### SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE  
02 51 57 81 81  
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr  
www.mfrsaintmichelmontmercure.com

## MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

sur  
1 an

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



#### DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines par an en centre de formation
- 35 semaines en entreprise



#### RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



#### STATUTS

- Scolaire Ministère Agricolture
- Apprentissage  
(Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

### LA FORMATION EN ENTREPRISE

#### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurants valorisant le poste Desserts de restaurant

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer aux approvisionnements des marchandises
- Organiser son poste de travail
- Concevoir, réaliser et assurer le service des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant
- Communiquer avec les équipes (cuisine et salle)
- Contrôler la qualité de ses productions
- Respecter les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- Participer à la vie de l'entreprise

### LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

#### OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

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

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie, sciences et gestion appliquées, dessin appliqué à la profession

#### MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Erasmus + : mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

#### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Ouverture Culturelle, Anglais

#### MODALITÉ PÉDAGOGIQUES <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Détails et mise à jour le site Internet de la MFR

<sup>(2)</sup> Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

<sup>(3)</sup> Les chiffres concernent la dernière année scolaire