

### EN RÉSUMÉ

#### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Cuisinier spécialisé dans la réalisation des desserts de restaurant, chef de partie dans tous types d'établissements de restauration

#### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP cuisine ou d'un BREVET PROFESSIONNEL Arts de la Cuisine ou d'un BAC PRO Cuisine
- Ouvert aux adultes
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- Détails des modalités d'accès (1)

#### EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation
- Possibilité de valider l'intégralité du MC ou de valider des blocs de compétences
- 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 (1) (3)

- 83,3 % de réussite à l'examen session juin 2021 ( 5 reçus sur 6 présentés )
- 83 % de persévérance en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
  - 20 % en poursuite de formation
  - 80 % sur le marché de l'emploi dont :
    - 100 % en emploi

Mise à disposition de tous les indicateurs sur le site : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

#### TARIFS (1)

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT, France Compétences,...)
- Formation continue adulte : financement possible par le Conseil Régional des Pays de la Loire (VISA MÉTIERS) pour le demandeur d'emploi
- Éligible au CPF
- 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...) nos tarifs sont consultables sur notre site internet : [mfrsaintmichelmontmercure.com](http://mfrsaintmichelmontmercure.com)

#### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



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



## 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 Agriculture
- Apprentissage  
(Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue

### 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

#### SITE DE FORMATION en apprentissage

**MFR ST MICHEL MONT MERCURE**  
02 51 57 81 81  
[mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr](mailto:mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr)  
[www.mfrsaintmichelmontmercure.com](http://www.mfrsaintmichelmontmercure.com)  
Contact : Mme Florence LEMOINE  
**SITE DE FORMATION en formation continue pour adultes**  
**MFR ST MICHEL MONT MERCURE**  
Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

### LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

#### CONTENUS DE LA FORMATION

#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1 : Organiser  
Prévoir les matériels  
Participer aux achats  
Participer à la conception des supports de vente  
Organiser son poste de travail
- C2 : Contrôler  
Réceptionner et contrôler les livraisons  
Contrôler les fabrications  
Contrôler les stocks de matières premières et inventorier les besoins spécifiques au service
- C3 : Réaliser, distribuer  
Déguster les desserts  
Actualiser les supports de vente  
Effectuer les différentes mises en place  
Assurer les prestations  
Assurer les opérations de fin de service
- C4 : Animer  
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 (en contrat d'apprentissage) :

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

#### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Ouverture Culturelle, Anglais

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (1)

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Projets pédagogiques et fils rouges
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- Cahier de texte numérique
- Livres pédagogiques, centre de ressources
- Entretien des locaux

(1) Détails et mise à jour le site internet de la MFR ou par téléphone  
(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire  
(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire  
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément