

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, DÉLAI 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 examen ponctuel
- Possibilité de valider l'intégralité du MC ou de valider des blocs de compétences
- 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⁾

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2022 (5 reçus sur 5 présentés)
- 83 % de persévérance ⁽²⁾ 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

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT,...)
- 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

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référents handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.
Pour l'apprentissage : Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81
Pour la formation des adultes : Mme Nadia GIRAUD – nadia.giraud@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

(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



SITE DE FORMATION en apprentissage

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

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
- 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

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 - Communiquer**
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 :

- Travaux pratiques, 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
- Entretiens des locaux
- Alternance des apprentissages

Numéro siret : 794 590 844 000 13

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