

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

MC Cuisinier en desserts de restaurant

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant sera capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production, de concevoir, réaliser le service des entremets sucrés, des desserts de restaurant. Il pourra suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et sera capable de contrôler la qualité de ses productions

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à réaliser des entremets sucrés et des desserts de restaurant. Il sera amené à imaginer, dessiner et réaliser ses propres desserts "créés" minute, servis à l'assiette et consommés immédiatement au restaurant.

Programme

Compétence I : Approvisionner, stocker, entretenir

Prévoir les besoins et établir des bons de commandes
Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
Réceptionner et contrôler les produits livrés (valeur quantitative et qualitative)
Contrôler les stocks du poste de travail, entretenir les locaux et matériels

Compétence II : Produire

Entretien des locaux et le matériel de production et de service
Déterminer les besoins
Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson
Décorer et personnaliser le produit fini
Assurer les opérations de fin de service, élaborer les fiches HACCP

Compétence III : Distribuer

Mettre en place son poste de travail
Vérifier la concordance des supports de vente et de production
Répondre aux annonces et aux commandes
Assurer la distribution de la production
Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour

Compétence IV : Contrôler et Conserver

Vérifier la température de stockage
Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
Contrôler la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions
Identifier, conditionner et protéger les produits à conserver
Suivre la fiche HACCP

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Toutes personnes souhaitant compléter son savoir-faire de cuisinier en se spécialisant en pâtisserie et desserts à l'assiette.

Durée

1 Année(s) dont 400 Heure(s) en centre 1420 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Contacts



SERVICE développement et promotion

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Tenue et présentation compatible avec les règles d'hygiène et sécurité / Rigueur et organisation / Sens artistique développé / Grande capacité à s'organiser / Créativité

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen final ponctuel.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Diplôme obtenu

Diplôme : Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

Modalités d'entrée

Etre titulaire d'un diplôme de niveau V du secteur de la cuisine.

Durée de la formation : 1 an.

Complément d'information

Code diplôme : 6981

Code CPF : Salarié: 141179, Demandeur d'emploi: 141179

Code RNCP: 6981

 Nombre de places ouvertes: 12

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

