



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

GRETA CFA DES MÉTIERS DE
L'HÔTELLERIE DES LANDES
DU LYCÉE DE BORDA
23, AVENUE DU SABLAR
BP 352
40100 DAX

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce diplôme de l'Education Nationale de niveau 3 vous préparera à devenir un cuisinier en desserts de restaurant professionnel aux compétences multiples, capable de : Concevoir, réaliser, assurer en hôtel et/ou restaurant, le service d'entremets salés et sucrés et de desserts de restaurant. Posséder une bonne culture générale et professionnelle, une bonne connaissance de l'environnement, historique et gastronomique, afin de personnaliser ses créations culinaires.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel

- Travaux pratiques et d'application en pâtisserie et desserts de restaurant
- Technologie professionnelle appliquée
- Gestion et suivi des commandes
- Arts Appliqués

CONDITIONS DE FORMATION

Durée totale : de Septembre à Juin – rythme alterné

Financement de la formation : Financement personnel ou contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation CCF (Contrôle en Cours de Formation) et épreuve ponctuelle.
Diplôme éducation nationale : MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur **dossier de candidature** (dossier, CV, lettre de motivation, copie des diplômes) et **entretien de motivation**.

PROFIL DES INTERVENANTS

Des professeurs de l'Education Nationale pour l'enseignement théorique et pratique (intervenant aussi en formation initiale au Lycée des Métiers) et des **formateurs, professionnels** exerçant ou ayant exercé en activité dans la restauration. Ils vous accompagnent en centre et en entreprise et vous conseillent sur votre projet post-formation.

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de l'Hôtellerie-Restauration :
- CAP – BEP dans la Restauration
 - BP dans la Restauration
 - Bac Professionnel
 - Bac Technologique de l'Hôtellerie- Restauration
 - BTS Hôtellerie-Restauration

DÉBUT DE LA FORMATION

02/09/2024

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Financement Pôle Emploi
- Formation en alternance
- Plan de développement des compétences

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Joel MECHAUSIER
Responsable de site -
Coordonnateur Pédagogique
joel.mechaussier@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.58.58.70.85
06.07.50.33.53

Annick GABORIEAU
Assistante de Direction
annick.gaborieau@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.58.58.70.80