RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

LPO D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE GASCOGNE
15, RUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public adulte

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de l'hôtellerie-Restauration de niveau 3 ou bien justifier de 3 ans de pratique professionnelle dans la profession considérée

DÉBUT DE LA FORMATION

02/09/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

MC CDR – Formation alternance sur 1 an – Bordeaux-Talence

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Formation en alternance
- Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glace. Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

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

Formation 100% en présentielle
Durée de Formation : de septembre à juin
Alternance : ~ 1 semaine en centre / 3 semaines en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Délivrance du diplôme par **CCF** (**C**ontrôle en **C**ours de **F**ormation) et **épreuves ponctuelles**

CONDITIONS D'ADMISSION

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

PROFIL DES INTERVENANTS

Professeurs de l'Education Nationale et **formateurs professionnels.**
Ils vous accompagnent en centre et en entreprise et vous conseillent sur votre projet post-formation.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Charlotte MARTIN
Assistante Lycée Hôtelier
charlotte.martin@greta-cfa-aquitaine.fr
05 56 80 85 39

PLUS D'INFORMATIONS SUR **WWW.GRETA-CFA-AQUITAINE.FR**