RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

# MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT – MCCDR

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

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

### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de l'Hôtellerie-Restauration :

- CAP – BEP 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

## 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.


**VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES**

Joel MECHAUSSIER
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