

Mention Complémentaire*

Cuisinier en Desserts de Restaurant

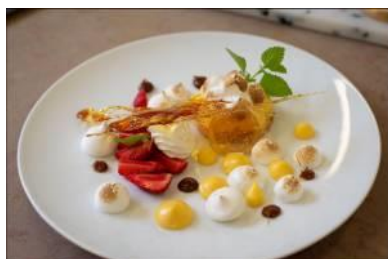
*La MC devient Contrat de spécialisation en janvier 2025 (décret n°2023-824 arrêté du 25/08/2023)

Formation inscrite au RNCP 37380





Certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 27/02/2023





<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380>



A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire en desserts de restaurant sera capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production, de concevoir réaliser 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.

→ PUBLIC CONCERNÉ	16-29 ans
→ OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser et assurer le service des entremets sucrés et salés Réaliser et assurer le service des desserts de restaurant Suivre les commandes, approvisionner son poste de travail Contrôler la qualité de ses productions
→ PRÉ-REQUIS/ CONDITIONS D'ADMISSION	<ul style="list-style-type: none"> Être de nationalité française ou bien autorisé à travailler en France Être âgé de 16 à 29 ans à la date de signature du contrat, admission possible au-delà de 29 ans pour les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les personnes reconnues travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise Être titulaire d'un CAP cuisine
→ DURÉE DU CONTRAT/ RYTHME ALTERNANCE	Formation sur 1 an (240h) soit 1 semaine au CFA (12 semaines/an) 2 semaines en entreprise.
→ MODALITÉS ET DELAIS D'INSCRIPTION	Entretien individuel, réponse à l'issue de l'entretien Signature d'un contrat d'apprentissage
→ TYPE DIPLOME	Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale - Niveau 3
→ POURSUITES D'ÉTUDES	<ul style="list-style-type: none"> Brevet Professionnel Bac Professionnel
→ DÉBOUCHÉS	<ul style="list-style-type: none"> Cuisinier polyvalent ou spécialisé Responsable de banquet Chef de partie
→ LES ATOUTS DU CENTRE DE FORMATION	Partenaires Privilégiés avec l'UMIH14 et les membres de la confrérie des disciples d'ESCOFFIERS Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation Des enseignements transversaux Une expérience de plus de 150 ans dans la formation et l'insertion des jeunes
→ SERVICES PRATIQUES	 Accessibilité aux personnes en situation de handicap  Accès au SELF  Ligne de bus Astro-bus, ligne SNCF  Sur place : internat éducatif pendant les semaines de regroupement, Possibilité de logement au Foyer Jeunes Travailleurs (FJT)

MC CDR (en apprentissage)

<p>→ CONTENU DE LA FORMATION</p>	<p>Enseignement professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques • Ateliers expérimentaux • Technologie pâtissière <p>Connaissances en matière de santé et de sécurité professionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sauveteur Secouriste du Travail (SST) 		<p>Enseignement général :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Français • Arts appliqués • Anglais • Sciences appliquées • Gestion appliquée et législation 	
<p>→ METHODES ET MOYENS MOBILISÉS</p>	<p>Rythme de l'alternance CFA / Entreprise</p> 	<p>Enseignement en modularisation en digital Learning et présentiel</p> <p>Livret d'apprentissage Numérique</p> 	<p>Livret de suivi Pédagogique</p> 	<p>L'organisation de la Formation (Planning, cours, résultats, absences)</p> 
<p>→ MODALITÉS D'ÉVALUATIONS</p>	<p>Un test de positionnement est effectué à chaque admission. Des évaluations d'acquis sont réalisées tout au long de l'année en enseignement professionnel et général (Quiz, travaux pratiques, suivi entreprise + auto-évaluation). L'inscription à la Mention Complémentaire, diplôme de l'Education Nationale, se fera au travers de la validation de modules, de formations internes et de Contrôle en Cours de Formation (CCF). L'établissement est habilité centre d'exame, par l'Education Nationale pour le CCF.</p>			

Le contrat

Conclu par écrit, signé par :

- L'apprenti et son représentant légal si celui-ci est mineur
- L'employeur

Période d'essai du contrat d'apprentissage : 45 jours sur les temps entreprises

Durée : 1 an

Le contrat doit être signé avant l'intégration du jeune dans l'entreprise.

Les congés payés doivent être exclusivement pris pendant les périodes en entreprise

L'apprenti et l'entreprise

Le maître d'apprentissage ou le tuteur a pour mission de contribuer à l'acquisition par l'apprenti des compétences correspondant au diplôme préparé.

L'apprenti effectue le travail qui lui est confié par l'employeur et respecte le règlement intérieur de l'entreprise.

Salaire

Un apprenti se forme en étant rémunéré par l'entreprise selon un pourcentage du SMIC, allant de 27% à 100%. L'âge, l'ancienneté dans l'entreprise et sa progression dans le ou les cycles de formation déterminent les conditions du contrat d'apprentissage.

Aides Apprentis

Aides financières pour le transport, le permis B, le logement, carte étudiant des métiers, prime 1^{er} équipement financement OPCO, self et internat éducatif à tarifs préférentiels.

Tarifs

La formation est **Gratuite, elle est financée à 100% par les Opérateurs de Compétences** (OPCO) des employeurs via le coût contrat

Vous souhaitez plus d'informations Contactez-nous...

Accueil et secrétariat ouverts
Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Marion LEROUX, Assistante pôle apprentissage
☎ 02 31 61 24 32 ou par mail à :
cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Stéphanie YANKOS, Chargée des relations entreprises
☎ 07 60 41 89 62 ou par mail à :
stephanie.yankos@apprentis-auteuil.org

Delphine BOUTIGNY, Coordinatrice handicap
☎ 06 11 61 43 70 ou par mail à :
delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org



% Indicateurs de résultats

40%

Taux d'obtention du
diplôme session 2023

7

Nombre d'inscrits
session 2023

50%

Taux d'insertion professionnelle

