Ref. formation 202111105452

CS Cuisinier en dessert de restaurant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN
Olivier AUROY
05.55.11.43.76
cfaacademiquedulimousin@ac-limoges.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Avoir entre 15 et 29 ans révolus Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler

Prérequis pédagogiques :

Après un CAP du même domaine

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un(e) professionnel(le) des techniques de desserts de restaurant (buffets de desserts, desserts à l'assiette). Sp2cialiste du sucré, il collabore à la préparation de la carte des desserts et prépare des buffets. Il ou elle est capable de : Confectionner des entremets salés et sucrés, des desserts de restaurant chauds et froids, des petits fours, mignardises et chocolats, des glaces, sorbets et granités. Réaliser des desserts éphémères associant plusieurs types de préparation : gâteaux, entremets, coulis, sauces, glaces-sorbets, … Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable. Identifier les besoins en matières premières et les stocker. Organiser sa production. Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication. Présenter et commercialiser les produits finis.

Contenu et modalités d'organisation

Pratique Professionnelle Communication professionnelle Sciences appliquées Arts Appliqués Gestion Appliquées

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours ***Non renseigné***

Validation(s) Visée(s)

Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant - *Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)*

Et après ?

Suite de parcours

D'autres Mentions Complémentaires dans le domaine de la cuisine et de la restauration. Bac Pro Hôtellerie-Restauration. BTS dans le domaine de la cuisine avec des options comme l'art culinaire et l'art du service.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00257867	du 06/09/2021 au 30/06/2022	Limoges (87)	CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN		Non éligible	Contrat app
00257868	du 01/09/2022 au 30/06/2023	Limoges (87)	CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN		Non éligible	Contrat app
00336323	du 01/09/2023 au 30/06/2024	Limoges (87)	LYCEE POLYVALENT HOTELIER JEAN MONNET		Non éligible	Contrat app

00392604	du 02/09/2024 au 30/06/2025	Limoges (87)	**LYCEE POLYVALENT HOTELIER JEAN MONNET**	Non éligible	Contrat app
00522248	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Limoges (87)	**LYCEE POLYVALENT HOTELIER JEAN MONNET**	Non éligible	Contrat app