

## Mention complémentaire cuisinier dessert de restaurant

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
NATHALIE HEBRARD  
05.57.22.57.36  
nathalie.hebrard@cma-nouvelleaquitaine.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  
Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3  
européen)

## Conditions d'accès :

Etre titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un CAP  
Pâtisserie ou encore d'un Brevet  
Professionnel Art de la Cuisine

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Oui

## Objectif de la formation

• Gérer les approvisionnements, • Être expert dans les techniques culinaires et pâtisseries, • Élaborer des menus et imaginer de nouvelles recettes, • Coordonner le travail de votre équipe et vous assurer de la qualité de vos productions, • Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement, • Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

## Contenu et modalités d'organisation

Au Centre de formation : • Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise, • Acquisition de savoirs transversaux dans les domaines de l'organisation et de l'animation d'une équipe, de la gestion des coûts et de la commercialisation des fabrications En entreprise : • Prévoir les approvisionnements, • Réceptionner et contrôler les matières premières, • Mettre en place le poste de travail, • Préparer des fiches techniques, • Réaliser des recettes, • Respecter des protocoles d'hygiène.

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

## Validation(s) Visée(s)

MC cuisinier en desserts de restaurant - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE  
FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

MC EMPLOYÉ TRAITEUR BP ART DE LA CUISINE

## Calendrier des sessions

| Numéro<br>Carif | Dates de formation             | Ville      | Organisme de formation | Type<br>d'entrée | CPF                        | Modalités      |
|-----------------|--------------------------------|------------|------------------------|------------------|----------------------------|----------------|
| 00349838        | du 01/09/2023 au<br>31/07/2024 | Niort (79) | CMA FORMATION<br>NIORT |                  | MON<br>COMPTE<br>FORMATION | FPC            |
| 00349840        | du 01/09/2023 au<br>31/07/2024 | Niort (79) | CMA FORMATION<br>NIORT |                  | Non<br>éligible            | Contrat<br>app |
| 00349839        | du 01/09/2023 au<br>31/07/2024 | Niort (79) | CMA FORMATION<br>NIORT |                  | Non<br>éligible            | Contrat<br>pro |
| 00427131        | du 02/09/2024 au<br>04/07/2025 | Niort (79) | CMA FORMATION<br>NIORT |                  | MON<br>COMPTE<br>FORMATION | FPC            |

00427132

du 02/09/2024 au  
04/07/2025

Niort (79)

CMA FORMATION  
NIORT

Non  
éligible



00427133

du 02/09/2024 au  
04/07/2025

Niort (79)

CMA FORMATION  
NIORT

Non  
éligible

