Ref. formation 202402218560

Certificat de spécialisation Cuisinier en dessert de restaurant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR
Dominique BAYLE
05.86.25.38.00
contact@cfa-paysbasque.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 :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Conditions d'entrée : ? Avoir entre 16 à 30 ans ? Titulaire d'un diplôme (CAP ou BAC PRO Cuisine) ? Ou avoir 3 ans d'expérience dans le domaine de la cuisine. Prérequis : ? Avoir une présentation irréprochable ? Savoir-être sociaux (politesse, respect, ponctualité, assiduité, empathie…) ? Être organisé(e) ? Avoir une bonne mémoire ? Aimer travailler en équipe

Prérequis pédagogiques :

Conditions d'entrée : ? Avoir entre 16 à 30 ans ? Titulaire d'un diplôme (CAP ou BAC PRO Cuisine) ? Ou avoir 3 ans d'expérience dans le domaine de la cuisine.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire de Certificat de spécialisation cuisinier en dessert de restaurant doit être capable d'organiser son poste de travail, d'inventorier les besoins spécifiques, de s'intégrer à une équipe et d'assurer des prestations : ? Organiser Prévoir les matériels Participer aux achats Participer à la conception des supports de vente Organiser son poste de travail ? Contrôler Réceptionner et contrôler les livraisons Contrôler les fabrications Contrôler les stocks de matières premières Inventorier les besoins spécifiques au service ? Réaliser, Distribuer Déguster les desserts Actualiser les supports de vente Effectuer les différentes mises en place Assurer les prestations Assurer les opérations de fin de service ? Communiquer, Commercialiser S'intégrer à une équipe Établir une relation avec les différents services Orienter les ventes Participer à des actions de promotion et d'animation

Contenu et modalités d'organisation

Inscription à la formation – modalités d'accès : ? Pré-inscription obligatoire sur le site du CFA ? Entretien préalable avec le (la) responsable de filière. ? L'entrée en formation est conditionnée à la signature d'un contrat d'apprentissage ? Entrée avant le 01/09 (inscription à l'examen). Durée du contrat : ? 1 an ? Possibilité d'allongement de la durée du contrat pour les personnes reconnues travailleur handicapé. Alternance entreprise- CFA : La formation se déroule en alternance de périodes au CFA et de période en entreprise sur la totalité de sa durée (35 semaines en entreprise pour 12 au CFA). . Cette modalité permet de se confronter à des situations de travail pour s'entraîner et mettre à profit les acquis de la formation. ? Au CFA : apports théoriques et méthodologiques et nombreuses mises en situation professionnelles sur les plateaux techniques. ? En entreprise : situation de travail accompagnée par un tuteur, prise d'initiatives et mise en responsabilité. ? Accompagnement personnalisé au CFA – Le parcours est adapté au rythme et aux connaissances de chacun. Modalité de validation ? Évaluation par examen en épreuves ponctuelles en fin de formation (voir règlement d'examen) Modalité d'évaluation pendant la formation ? Le travail des apprentis est évalué lors du temps de présence au CFA selon les modalités retenues par les formateurs (oral, production écrite et/ou travaux pratiques, examens blancs …). Équipements mis à disposition de la formation ? 2 cuisines d'application ? Salle de préparation et démonstration ? 13 Salles spécialisées (technologie, sciences, français, mathématiques...) ? Centre Ressources et salle informatique (25 postes) Répartition des Enseignements : ? Gestion de l'activité professionnelle : 3,5 heures/semaine ? Travaux pratiques : 21 heures/semaine ? Sciences appliquées : 1.75 heures/semaine ? Gestion appliquée : 1.75 heures/semaine ? Français : 1.75 heures/semaine ? Arts appliqués : 3.5 heures/semaine ? Retour sur expérience : 1,75 heures/semaine Possibilité d'aménagements du parcours de formation et des épreuves d'examen pour les personnes en situation de handicap

…

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

Entrée dans la vie active : commis pâtisserie, chef de partie pâtisserie

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00440251	du 26/08/2024 au 31/08/2025	Bayonne (64)	CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR		Non éligible	Contrat app