



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- **RNCP37380BC01** : Production de desserts servis en restaurant
- **RNCP37380BC02** : Hygiène alimentaire et coûts en restauration
- **RNCP37380BC03** : Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) gestionnaire de formation sur site.
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 1 an est de 450H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Pratique professionnelle ; arts appliqués
- E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
- E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC employé traiteur ;
- MC art de la cuisine allégée ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant ;
- Pâtissier ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme de niveau CAP ou BEP.
(ou de niveau 3)

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :
01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 100% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 88,9%

Pour nos formations niveau 3 : (CAP et MC concernées) :
Taux de poursuite d'études : 52% / Taux d'emploi : 66% / Taux d'interruption en cours de formation : 31% / taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 21%
Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023