

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

RNCP40287BC01 - Produire et envoyer des desserts

RNCP40287BC02 - Optimiser et gérer la production des desserts

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) 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

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 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 est de 400h/an

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

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

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

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

- BTS management en hôtellerie restauration ;
- 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)



BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU

www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021: 96,3% / 2022 : 90,6% / 2023 : 100% pour 05 candidats

Pour nos formations niveau 4 (MC) :

Taux d'interruption en cours de formation : 28,1% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 12,5%

Taux d'insertion professionnelle MC après 1 an sortants 2021 : 75% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>