

Niveau 3

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION* CUISINIER(E) EN DESSERTS DE RESTAURANT (CDR)

*anciennement Mention Complémentaire (MC)

CODE DIPLÔME 56122102 - CODE RNCP 37380

CERTIFICATEUR : Education Nationale - ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION : 01/09/2024

OBJECTIFS DE FORMATION

- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées).
- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles).
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.
- Effectuer un contrôle qualité des produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement).



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus)
 - Contrat de professionnalisation
 - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : www.cite-formationen-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

PRÉREQUIS

CAP Cuisine, BP Arts de la cuisine, Bac Pro Cuisine, Bac Technologique STHR, BTS MHR Option B

DURÉE

- En 1 an : 400 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

ALTERNANCE

12 semaines de formation en centre réparties sur 1 an

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet



ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Anglais
- EPS

MODULES D'ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques

MODULES PROFESSIONNELS

- Atelier expérimental
- Pratique professionnelle
- Pratique création
- Culture professionnelle
- Analyse sensorielle
- Savoirs associés

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- Organiser son poste de travail
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les fabrications
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Actualiser les supports de vente
- Effectuer les différentes mises en place
- Assurer les prestations
- Assurer les opérations de fin de service
- S'intégrer à une équipe
- Établir une relation avec les différents services
- Orienter les ventes
- Participer à des actions de promotion et d'animation

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise..

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS/REMIÉDIATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Prix indicatif : prise en charge par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

POURSUITE D'ÉTUDES :

- BP Cuisine, Bac Pro Cuisine

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Cuisinier, commis pâtissier, pâtissier, chef pâtissier...
- Tout type de restaurants gastronomiques traditionnels ayant une carte de desserts élaborés et un chef pâtissier

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 50 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Modules de formation thématiques
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site