

MC Cuisinier en Dessert et Restaurant – Apprentissage

Mis à jour le 5 janvier 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Etre Titulaire d'un CAP Cuisine ou BAC pro Cuisine
Etre titulaire d'un Baccalauréat Technologique Hôtellerie, d'un Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie
Etre titulaire d'un BTS Management Hôtellerie Restauration (option B)

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans
Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

1 an

Durée en entreprise

420 heures

Validation

MC Cuisinier en Dessert et Restaurant

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation
Epreuves ponctuelles écrites

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

- Concevoir, réaliser, servir des entremets salés, sucrés
- Desserts de restaurant : desserts à l'assiette chariot de desserts
- Former des cuisiniers spécialisés en desserts capables de s'intégrer dans une brigade de cuisine
- Développer sa créativité et sa culture gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires
- Appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks

Contenu

- Technologie pâtissière
- TA Pâtisserie (technologie appliquée)
- TP Pâtisserie (travaux pratiques)
- Arts Appliqués
- Sciences appliquées
- Economie / Gestion Hôtelière

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
16 semaines au UFA (4jrs / semaine) et 36 semaines en entreprise par an
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé
Référént, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

Financements possibles

Apprentissage : La formation à l'UFA est prise en charge pour les apprentis par l'OPCO

Référént handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud

MC Cuisinier en Dessert et Restaurant – Apprentissage

- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56
- Numéro d'activité : 44880137688