

😊 Les + de la mention cuisinier en desserts de restaurant

- Un métier manuel créatif, garant de la gastronomie française
- Une formation axée sur la pratique professionnelle intensive
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Une formation reconnue et éligible au CPF
- Un diplôme d'état reconnu par tous les professionnels
- Une réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- La possibilité de participer au championnat de France des desserts
- La possibilité de gérer sa propre entreprise ou de « s'exporter »

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • BP 189 • 89002 Auxerre

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

© BEES.COM - BCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © iStock. Année 2021 - 2022



**MENTION CUISINIER EN
DESSERTS DE RESTAURANT :**
UNE FORMATION
DÉLICATE ET SUCRÉE !

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Objectifs pédagogiques

- Réaliser des entremets sucrés et des desserts de restaurant au sein d'une brigade
- Gérer l'approvisionnement (suivi de commande, réception, stockage, calcul coût)
- Contrôler la qualité de ses produits et productions (mignardises, glaces, chocolat)
- Imaginer, dessiner et réaliser ses propres desserts servis à l'assiette au restaurant
- Mettre en valeur lors du dressage de l'assiette (éléments de décor)
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité

Profil concerné

La formation est ouverte en apprentissage en 1 an pour les jeunes titulaires d'un CAP ou d'un Bac pro dans la même discipline et aux adultes en reconversion professionnelle dans le même secteur (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Créativité et goût de la gastronomie.
- Capacité d'adaptation.


Modalités d'organisation

- 400h de formation sur 1 an
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

Durée

- Contrat d'apprentissage en 1 an.
- 7 mois pour la formation continue.

Lieu de la formation

 CIFA YONNE · 3, Rue Jean Bertin · BP 189 · 89002 Auxerre

 **Accessibilité handicap et mobilité.**

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus.
- Titulaire d'un CAP cuisine ou d'un bac pro cuisine.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie pâtisserie
- Arts appliqués
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Gestion



Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de pâtisserie flambant neuf, des équipements de dernière génération, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa).

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions nationaux en cuisine desserts de restaurant ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés. L'examen final se fait en ponctuel et en cours de formation (CCF).

Les débouchés et les poursuites d'études

Aujourd'hui, les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs très qualifiés. Cette formation, qui permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant, offre donc de vraies opportunités pour exercer en qualité de cuisinier polyvalent, spécialisé ou pâtissier en restaurant. Elle peut aussi permettre, après plusieurs années d'expérience, de devenir chef de partie, responsable de banquet ou coordinateur de réception... Après davantage d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron, en France ou à l'étranger, où les compétences françaises sont recherchées. BP Cuisine et MC employé traiteur constituent une réelle opportunité pour le jeune qui souhaite poursuivre ses études dans la filière.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- **80%** réussite à l'examen
- **40%** poursuite des études
- **100%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction