

😊 Les + de la mention 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 • 89000 Auxerre

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

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

BBDO.COM, RCS AUXERRE 517 827 424, Crédits photos © Adhastok



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

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

MC 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

Public concerné

La formation est ouverte aux jeunes titulaires d'un CAP de cuisine, ou d'un Bac technologique hôtellerie restauration option cuisine, de moins de 30 ans, en apprentissage ou en professionnalisation, et aux adultes en reconversion professionnelle dans le secteur (demandeur d'emploi ou salarié).

Durée

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation d'un an.


Modalités d'organisation


En apprentissage 15 stages de 3 jours, soit 400 heures de formation.

Pré-requis

- Le sens du travail en équipe (brigade)
- Une sensibilité artistique
- La créativité et le goût de la gastronomie
- Une bonne résistance physique
- La capacité d'adaptation à de fortes contraintes horaires
- La connaissance et le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Lieu de la formation

 CIFA YONNE
3, Rue Jean Bertin · 89000 Auxerre

 **Accessibilité aux personnes en situation de handicap.**



Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

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



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.

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.

Les débouchés

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.

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