

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

RESTAURATION

CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

“ J’aime préparer des mets pour le plaisir de les partager...”

PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Aux titulaires des diplômes suivants CAP, BEP Cuisine, CAP Pâtissier, un Titre à finalité professionnelle Cuisinier, BAC PRO Cuisine, BAC PRO Boulanger-pâtissier, BAC TECHNO Sciences et techniques en hôtellerie-restauration et BTS Management en hôtellerie-restauration, opt B.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

Pour un accès en formation continue

Même condition de diplôme

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens

Salles informatiques

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3, en fin de 1^{ère} année RNCP 37380.

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation et de la Jeunesse

Date de début certification : 27/02/2023

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Approvisionnement, stockage, entretien et contrôle :

- Réceptionner et contrôler les produits livrés T
- Contrôler les stocks du poste de travail
- Assurer l'entretien des locaux et les matériels
- Réaliser l'approvisionnement des denrées et le contrôle des stocks

Production :

- Entretien des locaux et le matériel de production et de service
- Déterminer les besoins
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Décorer et personnaliser le produit fini assurer les opérations de fin de service
- Elaborer les fiches HACCP

Service, distribution :

- Mettre en place son poste de travail (produits et matériels)
- Vérifier la concordance des supports de vente et de la production
- Répondre aux « annonces » et impératifs de dressage des préparations
- Assurer la distribution de la production
- Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour

Conservation, contrôle qualité :

- Vérifier la température de stockage
- Conditionner et protéger les produits à conserver
- Identifier les produits conservés (nom, quantité et date)
- S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés
- Suivre la fiche HACCP
- Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène et sécurité

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences alimentaires
- Art appliqué
- Environnement économique et juridique
- Anglais

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

CS Art de la cuisine allégée
BP Arts de la Cuisine

Le titulaire de la MC Cuisinier en desserts de restaurant est amené à exercer un emploi dans des restaurants, il confectionne des desserts de restaurant au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire.
Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.
Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...
Nous contacter pour un devis
contact.sca@grenoble.cci.fr



HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.
Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.