



□ **Public visé :**

- Candidats titulaires d'un diplôme de niveau 3 ou 4 de la restauration ou de la pâtisserie (CAP, BAC PRO)
- Être âgé de 16 à 30 ans (29 ans révolus)

□ **Qualités requises :**

- Un grand souci de l'hygiène et de la propreté.
- Vivacité, discipline et organisation
- Résistance physique : station debout prolongée.
- Sens artistique développé.
- Capacité à organiser

□ **Durée du contrat :**

- 6 à 12 mois (selon choix de l'entreprise et de l'apprenant, possibilité de signer le contrat jusqu'au 1^{er} janvier de l'année de formation)

□ **Durée de la formation :**

- 455 h de cours, réparties en 13 semaines de septembre à juin, hors vacances scolaires.

□ **Coût de la formation :**

- Pris en charge par AKTO et la Région Nouvelle Aquitaine, via le CFA ASPECT AQUITAINE, après instruction du dossier
- Aides financières aux apprentis : équipement matériel, trousseau vestimentaire, nourriture, hébergement, permis de conduire, logement.

□ **Rémunération des apprentis :** à titre indicatif

Moins de 18 ans	minimum 27 % du minimum conventionnel*
18 à 20 ans	minimum 41 % du minimum conventionnel*
21 à 25 ans	minimum 53 % du minimum conventionnel*
26 à 30 ans	minimum 100 % du minimum conventionnel*

Obligation pour l'entreprise d'accueil d'avoir un tuteur ayant suivi la formation spécifique à l'accueil, l'encadrement, la formation du jeune.

□ Nature du diplôme et de l'activité :

- La Mention Complémentaire de Cuisinier en Desserts de Restaurant est un diplôme de niveau 3
 - Le cuisinier en desserts de restaurant est un spécialiste des entremets salés et sucrés, et des desserts de restaurant.
 - Apprentissage en centre de formation des savoirs, savoir être et savoir-faire spécifiques à la profession selon le référentiel officiel :
 - Les locaux, matériels, tenue professionnelle
 - L'hygiène par le GBPH, l'organisation du poste de travail
 - La rédaction des documents administratifs
 - La planification du travail
 - La création de desserts selon un panier de produits
 - Elaboration de cartes de desserts selon des contraintes
 - Chiffrer une recette
 - Les pâtes, crèmes et appareils de base
 - Les produits d'accompagnement
 - Les cuissons du sucre
 - Travail du chocolat
 - Les éléments de décors, dressage à l'assiette ou contenant divers
 - La glacerie, législation sur la confection des préparations
 - Connaissance des produits utilisés, critères de choix.

Matières enseignées au centre de formation SAINT JEAN
* Pratique professionnelle (32 h) * Dessin appliqué à la profession (1 h) * Technologie professionnelle, législation et gestion appliquée (1 h) * Communication et informatique appliquées (1 h) <i>Emploi du temps du lundi au vendredi.</i>
Epreuves et coefficients à l'examen
E1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué : coef 6 E2 : Etude de situations professionnelles (écrit) : coef 2 E3 : Evaluation orale des activités en milieu professionnel : coef 2 <i>Validation de l'examen par contrôle en cours de formation pour E1 en 3 situations E3 en 1 situation</i>



□ Modalités d'inscription et informations sur le contrat d'alternance :

- Renseignements sur le site www.aspect-aquitaine.fr
- Prendre rendez-vous avec le Directeur Délégué à la Formation Professionnelle du LYCEE SAINT JEAN, en téléphonant au 05.55.31.79.38.

Lycée professionnel SAINT-JEAN
26 rue Eugène Varlin – BP 870 87016 LIMOGES.
Tèl : 05.55.31.79.29 – ligne directe : 05.55.31.79.38 –
courriel : ctx@chdf.fr
site web : www.chdf.fr