

## HÔTELLERIE - RESTAURATION



CHARLES DE FOUCAULD  
ENSEMBLE SCOLAIRE

## MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



### NATURE DU DIPLOME ET DE L'ACTIVITÉ

Code RNCP : 37380

Durée : 1 an

Prérequis : être titulaire d'un diplôme niveau III ou IV de la restauration ou de la pâtisserie

Objectifs : concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces, etc. ; assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail et à effectuer un contrôle qualité des produits et des productions



Formation accessible aux candidats en situation de handicap → prendre rendez-vous avec notre référente pour obtenir un accompagnement adapté.

### POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS en restauration

### QUALITÉS REQUISES

- Sens artistique développé
- Rigueur et discipline
- Capacités d'organisation
- Capacité d'adaptation
- Résistance physique

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cuisinier spécialisé
- Chef de partie

JE  
M'INSCRIS

05 55 31 79 29

- Je prends contact avec le Directeur du Lycée Professionnel.
- Je fais une immersion.
- Je prends rendez-vous avec le chef d'établissement.
- Je commence ma formation !

## SUIVRE LA FORMATION SOUS STATUT SCOLAIRE

- Frais de scolarité : voir dossier d'inscription (environ 120€/mois),
- 12 à 14 semaines de stage,
- Possibilité d'effectuer un des stages à l'étranger dans le cadre d'un projet ERASMUS.



## SUIVRE LA FORMATION EN APPRENTISSAGE



UFA SAINT-JEAN relevant du CFA ASPECT AQUITAINE : Campus François d'Assise, 2 Allée Marianne Loir, 33800 Bordeaux

- Contrat de 6 à 12 mois pouvant être signé à tout moment,
- Accompagnement de l'apprenant dans son projet,
- De septembre à juin, 12 semaines de cours avec 420h de cours répartis selon un calendrier établi,
- Parcours sécurisé en cas de rupture du contrat, reprise possible de la formation en statut scolaire,
- Frais de scolarité et d'équipements pris en charge,
- Des aides au quotidien : permis de conduire, frais de transports, restauration, internat,
- Rémunération selon l'âge :

-18 ans  
minimum 27% du  
SMIC OU SMC

18 - 20 ans  
minimum 41% du  
SMIC OU SMC

21 - 25 ans  
minimum 53% du  
SMIC OU SMC

26 - 30 ans  
minimum 100% du  
SMIC OU SMC

## SUIVRE LA FORMATION SOUS CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Contrat de 6 à 24 mois pouvant être signé à tout moment,
- Accompagnement de l'apprenant dans son projet,
- De septembre à juin, 12 semaines de cours selon un calendrier établi,
- Parcours sécurisé en cas de rupture du contrat, reprise possible de la formation en statut scolaire,
- Frais de scolarité pris en charge,
- Rémunération selon l'âge et la qualification.

Centre de Formation Continue n° 74870052487 agréé auprès du Prefet de la région Nouvelle-Aquitaine.  
Cet agrément ne vaut pas agrément de l'Etat.



**Qualiopi**  
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au  
titre de la catégorie d'action suivante :  
**ACTION DE FORMATION**



Mise à jour : novembre 2023

### L'ALTERNANCE

Pour plus de renseignements sur la formation en alternance :

**M. Alexandre BREMAUD**, responsable du bureau des entreprises

[abremaud@chdf.fr](mailto:abremaud@chdf.fr)