



## FICHE DESCRIPTIVE FORMATION MC CUISINE EN DESSERTS DE RESTAURANT

- ☒ Niveau de sortie 3 – **Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant – Code diplôme n° 01022105**
- ☒ Lieu de déroulement de la formation (avec adresse complète) : **Centre Pierre Cointreau – 132 avenue de Lattre de Tassigny – CS 51030 – 49015 ANGERS CEDEX 01**
- ☒ N° CCI de déclaration d'existence d'activité : **52490236949**
- ☒ Site internet : **www.maineetloire.cci.fr**

### DISPOSITIF

Programme régional  
Visa Métiers 2022

### DATES

Du 01/09/22 au 08/06/23

### DURÉE

840 heures dont 490 h de formation en centre et 350 h en entreprise

### EFFECTIF

2 stagiaires attendus

### COÛT

Financé par la Région des Pays de la Loire. Formation rémunérée

### LOGOS



PREFECTURE  
DE LA REGION  
PAYS DE LA LOIRE



### OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Les objectifs sont de former le candidat afin de lui permettre :

- d'organiser son poste de travail
- d'identifier et reconnaître les produits
- de contrôler les achats, les stocks et les fabrications
- de réaliser et distribuer des préparations élaborées
- de réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux et du matériel selon les normes d'hygiènes et de sécurité

A l'issue de la formation le cuisinier de desserts en restaurant sera capable de :

- Prévoir les matériels et participer aux achats
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les fabrications, les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Assurer les opérations de fin de service

### PROGRAMME

#### Principales compétences, modules ou apprentissages développés sur la formation

##### Enseignement professionnel :

- Concevoir et réaliser des productions
- Savoir dresser et mettre en avant les productions
- Connaître l'environnement professionnel
- S'intégrer et promouvoir son établissement

### MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

### PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à Pôle Emploi ou à CAP Emploi (ouvert à un public handicapé) et ayant validé son projet professionnel.

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport),
- Avoir un état de santé compatible avec les métiers visés par l'action de formation,

## CONTACT

Saadya BARKAOUI

Tél : 02 41 20.54 95

[saadya.barkaoui@maineetloire.cci.fr](mailto:saadya.barkaoui@maineetloire.cci.fr)

Site Internet

[www.maineetloire.cci.fr](http://www.maineetloire.cci.fr)

## CCI DE MAINE ET LOIRE

Centre Pierre Cointreau

132 av de Lattre de Tassigny

CS 51030

49015 ANGERS CEDEX 01

**Accessibilité :** Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site CCI Formation 49.

## Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre page [CCI Formation Continue](#).

 DataDock



## PROGRAMME REGIONAL VISA Métiers 2020-2024

Numéro de l'action : **Lot 57 – Métiers de niveaux III et IV de l'accueil et de l'accompagnement touristiques, de l'hôtellerie, du service et de la cuisine en Maine-et-Loire**  
Financé par la Région des Pays de la Loire.

## MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.
- Convocation à la réunion d'information collective au sein du Centre Pierre Cointreau  
2 Dates d'informations collectives : **9 h 30 les 23/06/22 – 07/07/22**
- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation Pôle Emploi, fiche de liaison
- Entretien individuel de sélection

## MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- Si besoin, fiche de liaison complétée par le conseiller Pôle emploi, ML, Cap emploi, APEC, OPACIF qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

## REFERENTS

- Référent territorial Région : Madame Marie-Anne MORGEN
- Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- Pôle Emploi : votre conseiller Pôle Emploi
- Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi

