

Certificat de Spécialisation (ex Mention complémentaire)

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Diplôme de niveau 3 - RNCP 37380*

Modalités d'accès :

En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage*

***Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

En formation continue : Adultes demandeurs d'emplois, reconversion ...



Pré-requis / Modalités d'inscription :

Etre titulaire d'un CAP Cuisine, du BP Arts de la cuisine ou d'un Bac Professionnel Cuisine

Pour l'alternance, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Pour vous accompagner dans vos recherches d'un employeur, le CFA dispose d'un service Relations entreprises.

Pour la formation continue : après entretien avec le Pôle formation continue du CFA.

Durée et coût :

La formation se déroule sur 1 an (possibilité d'allonger le parcours selon test de positionnement)

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 54% et 100% du SMIC (selon l'âge)

Pour la formation continue : à partir de 12€/heure, sur devis personnalisé

Objectifs : Compétences et Aptitudes

Le titulaire du Certificat de Spécialisation "Cuisinier en desserts de restaurant" est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Il travaille en brigade de restaurant et est à même de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration.

Compétences : Conception, réalisation et service d'entremets salés et sucrés ainsi que des desserts du restaurant, entretien et mise en place du matériel, suivi des commandes et approvisionnement, contrôle qualité des produits et des productions.

Déroulé de la formation :

Modalités pédagogiques :

Formation en alternance : présentiel et en alternance dans une entreprise.

Formation continue : présentiel avec stages obligatoires en entreprises.

Enseignement professionnel (Sciences appliquées, Technologie, Gestion appliquée, Pratique) : 31 heures/semaine

Enseignement général (anglais, arts appliqués) : 4 heures/semaine

Moyens : 2 Ateliers professionnels équipés et rénovés, salles de formation générale, salle informatique

Pédagogie : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage.

Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.

Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Poursuite d'Etudes : BP Arts de la cuisine



**Taux de réussite à l'examen
MCC : 100%**

Pour 4 candidats présentés



**Taux de poursuite d'études
après la MCC : 25%**



Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale



**Taux d'insertion
professionnelle 2023 : 100%**
Même métier : 100%



Nous sommes là pour vous aider !

Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagés, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

Contacts :

Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes

54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

Accueil / Standard : 04.93.90.43.53

Service inscriptions : 04.93.90.43.50

Service contrats / Relations entreprises : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59

Référent handicap : 04.89.82.22.58

Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76

Pré-inscription



contactcfa@ville-cannes.fr



facultedesmetiers.cannes.com



facultedesmetiersdecannes



faculte_des_metiers_cannes