



## MC Cuisinier Desserts de Restaurant

UFA BAUDIMONT - ARRAS



### • PUBLIC

Être âgé.e de plus de 15 ans et de moins de 29 ans (sauf si statut TH)

### • PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP cuisine ou un Bac Pro Métiers de l'alimentation ou un Bac Technologique Hôtellerie Restauration option Cuisine ou BP arts de la Cuisine ou BTS Hôtellerie ou avoir 3 années de pratique professionnelle en qualité de cuisinier.e

### • MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

### • OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.la jeune sera capable de :

- Travailler au sein d'une brigade de cuisine
- Concevoir et réaliser des viennoiseries, petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- Effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions.
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

### • PERSPECTIVES POST-FORMATION

Cette formation permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant. Elle offre donc de vraies opportunités pour exercer en qualité de cuisinier.e polyvalent.e ou spécialisé.e. Mais elle peut permettre aussi, après quelques années d'expérience, de devenir Coordinateur.trice de réception, Assistant.e commercial.e, Logisticien.ne, Responsable de banquet, Chef de partie.

Celles et ceux qui souhaitent se professionnaliser davantage et se donner plusieurs domaines de compétences pourront envisager des études très diverses en abordant d'autres MC (traiteur par exemple) ou s'orienter vers un Bac pro dans l'Hôtellerie Restauration / BP puis vers un BTS MHR.



# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle – 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles.  
E1 – Pratique professionnelle et dessin appliqué  
E2 – Etude de situations professionnelles  
E3 – Activités en milieu professionnel

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

## • DURÉE DE LA FORMATION

440 heures en centre de formation

## • PROGRAMME

TP Pâtisserie et Technologies  
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et équipements  
Communication et expression culturelle  
Anglais  
Arts appliqués (créativité et éducation artistique)  
Gestion et Législation

## • TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO pour année de formation 9000 € 00. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## • ENTREPRISES

Traiteur  
Hôtels Restaurants  
Restaurants gastronomiques

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référent handicap du CFA Jean Bosco :  
handicap@cfajeambosco.fr

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION (données en 2022)

### NOUVELLE FORMATION

NC%

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

NC%

Taux d'interruption en cours de formation

NC%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

NC%

Taux de poursuite d'études

## • VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours,  
Préparation de concours  
Projets pédagogiques  
Réseaux d'entreprises



## COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT  
17 rue Saint Maurice – CS 40573  
62008 ARRAS Cedex  
03 21 16 18 00

## EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS