RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant

OBJECTIFS

- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement du poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), effectuer un contrôle qualité de ces produits (conservation, température de stockage) et ces productions. Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
- Travaux pratiques en ateliers (cuisine et pâtisserie).
- Technologie professionnelle.
- Communication professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL
- Sciences appliquées.
- Langue vivante.
- Arts appliqués.

PRÉ-REQUIS ET INSCRIPTION

Être titulaire d'un :
- CAP ou BEP Cuisine.
- Baccalauréat professionnel Cuisine.
- Baccalauréat technologique Restauration.
- BTS Management d'unité de production culinaire.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Mention complémentaire (niveau 3, anciennement V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 9 000 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.
S'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Formation à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Mention complémentaire Employé traiteur.
- BP Cuisine.
- Bac pro cuisine 1re année.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

90,91 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :
- Poursuite d'études : 28,6 %.
- Insertion professionnelle : 71,4 %.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation

FIC.AIC.530.V7.20/10/2022