



LYCÉE & CFA RABELAIS
LYON DARDILLY
HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION



La Région
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

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

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

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

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

PUBLIC

Public sous contrat d'apprentissage.

VALIDATION

Mention complémentaire (niveau 3, anciennement V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

Le CFA François Rabelais est engagé dans une démarche Qualité "EDUFORM".
Ces fiches comportent de ce fait les mentions obligatoires d'une Fiche Formation.

TARIF

Prise en charge par l'OPCO.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation d'Apprentis.
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.

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 1^{re} année.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2020

100 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 28,6 %.
- Insertion professionnelle : 71,4 %.

NOUS CONTACTER

Lycée et CFA François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr

