

# DEVENEZ CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT



Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine et réalise des desserts destinés à être consommés immédiatement. Il est responsable de la production de viennoiseries, de petits fours salés ou sucrés, d'entremets, de pâtisseries, de glaces...

### COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

**PUBLIC :** Jusqu'à 29 ans, après un CAP Cuisine

En formation continue : + de 30 ans.

RQTH sans limite d'âge.

**PREREQUIS :** Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.

+ 1 CAP Cuisine ou 1 CAP Pâtissier

### QUALITÉS REQUISES :

- Sens de l'organisation
- Rigueur
- Résistance physique
- Réactivité
- Ponctualité
- Hygiène rigoureuse
- Créativité
- Sens artistique et esprit d'équipe

### MODALITÉS D'ACCÈS :

- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Envoyer toutes les pièces justificatives demandées
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.
- Passer un entretien de motivation

### RENTÉE :

- Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : dates communiquées à l'inscription
- Pour info première rentrée courant Août
- Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant la rentrée au Campus (sauf -15ans)

**DIPLÔME :** Certificat de spécialisation Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 3

**DURÉE :** Formation en 1 an

**RYTHME :** sauf cas exceptionnel, 1 semaine en centre de formation, 3 semaines en entreprise selon calendrier d'alternance fourni à la rentrée

### CONTENU PÉDAGOGIQUE :

*Domaine professionnel*

- Pratique Professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Arts Appliqués
- Gestion appliquée

*Domaine général*

- *Anglais professionnel*
- *Technologie du métier*
- Langue vivante Anglais

Le Campus propose aux apprentis de passer la certification B2 ou C1 Cambridge

### COÛT DE LA FORMATION :

Coût contrat 7 601€/an

Coût pour l'apprenti : 0€/an

Formation financée à 100% par les OPCO

Seuls l'hébergement et la restauration sont à la charge du jeune (voir tarifs dans le dossier d'inscription)

**MODALITES PEDAGOGIQUES & ACCESSIBILITÉ** : Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système informatique NetYparéo pour chaque apprenant.

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR\*. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

*\*Personne à Mobilité Réduite*

**MODALITES D'EVALUATION** : Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP : CCF

En fonction du statut

Apprentissage : Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

Formation continue : En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE MCCDR : 100% EN 2024

EMPLOYABILITÉ : 81% POUR UN MCCDR EN 2022-2023 (SOURCE INSERJEUNES)

**EMPLOI TYPE** : Cette formation complémentaire permet au cuisinier de se spécialiser dans la conception et la réalisation d'entremets salés ou sucrés et de desserts de restaurant (dessert à l'assiette, chariot de desserts).

Capable de s'intégrer dans une brigade de cuisine, il développe sa créativité et son goût pour la gastronomie afin de proposer des créations culinaires personnalisées et de contribuer à l'image de marque de l'établissement dans lequel il exerce.

*Niché au cœur des Alpes entre Annecy, Chamonix et Megève, Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes aux métiers de l'artisanat.*

*Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission sont au cœur du projet.*

*Autrefois méconnu, l'apprentissage est aujourd'hui plus que jamais une voie d'excellence, de formation pragmatique, adaptée et durable, axée sur l'employabilité.*

[www.campusdegroisy.com](http://www.campusdegroisy.com)

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

crédit photo : Patrick Rougreau

