

CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

FILIERE
CUISINE/PATISSERIE
CHOCOLATERIE



**Capacité d'accueil
12 apprentis par année**

**Formations
en apprentissage**



MFR Balan
53, rue Centrale
01360 Balan
Tél : 04 78 06 16 03
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr



LE CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION : UNE ANNÉE POUR ALLER PLUS LOIN DANS VOTRE PASSION !

DESCRIPTION

Vous êtes déjà formé à la cuisine, en chocolaterie ou à la pâtisserie, mais vous souhaitez compléter votre formation par une maîtrise de la pâtisserie en restaurant ? Véritable créateur de moments festifs et d'exception, le métier de chef pâtissier en restaurant s'est beaucoup modernisé pour proposer aux clients des préparations toujours plus variées, originales et tendances.

OBJECTIFS

Réaliser les desserts, Actualiser les supports de vente, Effectuer les différentes mises en place
Assurer les prestations, Assurer les opérations de fin de service, Communiquer, Animer
Orienter les ventes, Participer à des actions de promotion et d'animation (thème de desserts, buffets, produits du terroir...)
Organiser : Participer aux achats, Participer à la conception des supports de vente
Contrôler : Réceptionner et contrôler les livraisons et les fabrications
Contrôler les stocks des matières premières Inventorier les besoins spécifiques du service
L'apprenti(e) chef pâtissier peut être le/la cuisinier(e), pâtissier(e) et /ou chocolatier(e) du quotidien mais aussi de l'exceptionnel
Le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts Restaurants est capable de concevoir, de réaliser, et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Pour s'inscrire en CSDR, il faut être titulaire d'un diplôme relevant du secteur de la cuisine/restauration, classé au moins niveau 3, par exemple :

- Un CAP Chocolatier-confiseur, Cuisine, Pâtissier.
- Niveau 4 (Bac technologique Hôtellerie Restauration Option Cuisine...), ou un BP cuisine ou 3 années d'expérience en restauration

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat
Adhésion à l'association (100€/an).
Inscription possible toute l'année.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH)

Elle se déroule sur une année scolaire avec 12 semaines d'école (420h).

CONTENU FORMATION

PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL PAR SEMAINE

- Travaux Pratique**
- Culture professionnelle**
matières premières, techniques et matériel professionnel, hygiène et sécurité, approvisionnement, gestion durable des ressources et commercialisation
- Gestion d'alternance**
- Arts appliqués**



DES POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro
- Brevet professionnel
- BTS

Formation en apprentissage



i INFOS PRATIQUES

LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

Préparez votre CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT en alternance à deux pas de Lyon

Facilement accessible par l'autoroute A42, notre école accueille et forme chaque année plus de 300 apprentis aux métiers de bouche. Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'une boulangerie pédagogique et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- Temps d'accompagnements
- Équipements modernes et performants
- Boutique pédagogique
- Farines bio et locales
- Trophées et concours

Méthodes mobilisées

- Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

🎓 VOTRE FORMATION CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Le cursus de la CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT dure généralement un an, durant lequel l'apprenti partage son temps entre la MFR et l'entreprise qui l'a embauché. Il s'agit d'une **formation rémunérée** : l'élève signe un contrat qui lui assure un emploi salarié, des congés payés, mais aussi et surtout les conseils et l'encadrement d'un maître d'apprentissage qui lui enseigne les bases du métier.

♿ ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

- Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
- Établissement aux **normes PMR** requises.
- Habilité H+
- Pas de limite d'âge

👤 QUE FAIRE APRÈS VOTRE CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Après une CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT, Possibilité d'intégrer d'autres CS pour se spécialiser dans plusieurs domaines de compétences, ou s'orienter vers un BP Arts de la cuisine ou un Bac pro Hôtellerie Restauration, puis vers un BTS dans le même domaine Employé dans la brigade de cuisine Hôtellerie-Restauration, après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.



LE PROGRAMME DU RÉFÉRENTIEL S'ORGANISE AUTOUR DE DEUX BLOCS DE COMPÉTENCES :

- Préparation**, confection et présentation de desserts.
- Culture professionnelle et Arts appliqués** : matières premières, techniques et matériels professionnels, hygiène et sécurité, approvisionnement et commercialisation

Ces différents modules sont abordés durant les cours au sein de l'école et leur mise en application s'effectue en milieu professionnel. C'est l'occasion de découvrir les locaux destinés à l'élaboration des produits de boulangerie et de viennoiserie, le matériel utilisé, les matières premières, les normes d'hygiène et de sécurité au travail...

Taux d'insertion dans la vie active : 60 %
Taux de poursuite d'étude : 40%

