



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site



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



APPRENEZ LES TECHNIQUES ET SAVOIR-FAIRE POUR QUE LA CUISINE N'AIT PLUS DE SECRET POUR VOUS !

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

Le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est capable de réaliser des desserts variés, du quotidien à l'exceptionnel. Il actualise les supports de vente et effectue les différentes mises en place nécessaires au service. Il assure les prestations ainsi que les opérations de fin de service avec rigueur. Il communique, anime son poste de travail et travaille en équipe. Il contribue à orienter les ventes et participe à des actions de promotion et d'animation. Il prend part aux achats et à la conception des supports de vente.

Il réceptionne et contrôle les livraisons, gère les stocks et veille aux besoins du service. Enfin, il conçoit, réalise et assure la production de desserts en restauration traditionnelle, en hôtel ou en restaurant.



Conditions d'inscription

Ce Certificat de Spécialisation se prépare en 1 an après un premier diplôme (autre CAP comme un CAP Chocolatier-confiseur, Cuisine, Pâtissier). Ou bien un diplôme de 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). 1 rentrée au mois de septembre – Entrée possible jusqu'au mois de décembre.



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 par an (420h).

CONTENU DE LA FORMATION

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

→ MODULES GÉNÉRAUX

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

-  **Maîtrise** des technologies professionnelles, de la gestion et des sciences appliquées
-  Préparation, confection et présentation de desserts de restaurant et d'entremets sucrés et salés.
-  **Compétences générales** (français, mathématiques, langue vivante, histoire, géographie, sciences, enseignement physique et sportif...).

Ces différents modules sont abordés durant les cours au sein de l'établissement et leur mise en application s'effectue en milieu professionnel. C'est l'occasion de découvrir les locaux dédiés à la production culinaire, les équipements et matériels de cuisine, les denrées alimentaires, ainsi que les normes d'hygiène et de sécurité en restauration.

FILIÈRE CUISINE – PÂTISSERIE



ET APRÈS ?

DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ☑ Autres certificats de spécialisation.
- ☑ Autres CAP
BP Arts de la cuisine, un Bac professionnel Hôtellerie-Restaurant, professionnel.

COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les **OPCO** partenaires.

- ☑ **Coût de la pension complète :**
1140€ par an /10 mois
- ☑ **Coût de la demi-pension :**
420€ par an /10 mois
- ☑ **Option transport:**
100€ par an / 10 mois



Formations
en apprentissage



INFOS PRATIQUES

Préparez votre CAP Boulangerie en alternance à deux pas de Lyon !

Facilement accessible par l'autoroute A42 (Sortie 5.1 La Boisse – Montluel), notre école accueille et forme chaque année plus de 330 apprentis aux métiers de bouche.

Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'un restaurant d'application et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ☑ Etablissement à taille humaine
- ☑ Temps d'accompagnement
- ☑ Équipements modernes et performants
- ☑ Matières premières de qualité
- ☑ 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.



DEVENIR APPRENTI(E)

Le cursus de CSDR 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

- ☑ Établissement aux normes PMR requises.
- ☑ Ambassadeur H+
- ☑ Adaptation et aménagements en fonction des besoins éducatifs particuliers.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Pas de validation sous forme de blocs de compétences.



INDICATEURS 2025:

Réussite à l'examen : Formation ouverte au cours de l'année 2025-2026

Les chiffres ne sont pas encore disponibles.

Taux de poursuite d'étude : NC

Taux de rupture : NC

Taux d'insertion : Site INSERJEUNES

Valeur ajoutée : Non diffusée par INSERJEUNES

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

MFR Balan

53, rue Centrale - 01360 BALAN

Tél : 04 78 06 16 03 - email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr