

Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant (MC CDR)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Confectionner des desserts de restaurant.
- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours sucrés et salés, des entremets, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes, l'approvisionnement, le stockage et l'entretien de son poste de travail.
- Effectuer le contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage).
- Effectuer le contrôle de ses productions.

Le professionnel est formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Entreprises d'accueil

Restaurants traditionnels, gastronomiques ou étoilés.

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : minimum CAP cuisine ou BEP métiers de l'hôtellerie et restauration, bac hôtelier, BTS hôtelier, reconversion après un poste en hôtellerie-restauration.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance. Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
010 221 05	6981

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

420 heures (sur 1 an).

Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne 1 semaine en UFA et 3 semaines en entreprise

Coordonnées de l'UFA



LPO Saint Julien « La Visitation »

7 rue du Valla
43100 BRIOUDE
04 71 50 13 95
lavisitation.st-julien@ac-clermont.fr
www.lycee-saintjulien.com

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Gestion D'entreprise
	Anglais
	Marketing – Communication
	Français
	Mathématiques
Matières professionnelles	Dessin Appliqué
	Technologie
	Sciences appliquées à la nutrition et l'hygiène
	Pratique professionnelle
	Accompagnement personnalisée – Insertion professionnelle

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
EP1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué	6	Ponctuel CCF	Ecrit (durée : 4h) Pratique
EP2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	2	Ponctuel	Ecrit (durée : 1h30)
EP3 : Evaluation des activités en milieu professionnel et communication	2	Ponctuel	Oral (durée : 20 min)

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références

	2019	2018	2017
Taux de réussite globaux	87,06%	83,99%	83,01%
• Taux de réussite CAP / CAPA / MC / TP/ DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Taux de réussite Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• Taux de réussite BTS / BTSA titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Taux de réussite Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	Résultats enquête en cours	82%	80%
Taux de poursuite d'étude	NC	NC	NC
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	87%	88%	Non mesuré

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- CAP dans les métiers de bouche ou de la restauration (employé traiteur, boulanger, Pâtissier...)
- Bac Professionnel Cuisine
- BP Cuisine

Débouchés professionnels :

Insertion dans la vie active dans un restaurant gastronomique ou étoilé. Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 9 000 €

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Dates de la formation

Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
2020 - 2021	01/09/2020	18/06/2021

Les inscriptions sont ouvertes à compter de mai 2020

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parc à vélo.
- Transports scolaires (Transports scolaires de la communauté de commune de BRIOUDE).
- Gare Ter à proximité (BRIOUDE).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Restauration

- Self sur place
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Internat sur place

Matériel / Équipement

- Tenue de service complète. Tenue de cuisine complète.
- Ecole hôtelière ouverte depuis le septembre 2010 et située montée saint Laurent 43100 BRIOUDE. Restaurant d'application équipée de : Salle à manger, Brasserie / Salle de Travaux Appliqués, Caisse, Bar / Cafétérie, Office, Plonge restaurant, Cave à vin.
- Matériel pour servir : Guéridon et tout le matériel nécessaire pour le service à la française, à la Russe, à l'Anglaise, réchauds pour flambage, matériel pour la préparation des cocktails, percolateur, Cave à vin du jour, Chariot à fromages, coffret à arômes pour les séances de sommellerie...
- Matériel pédagogique : 3 salles de cours toutes équipées d'un accès wifi avec code d'accès distinctif pour chaque élève, de vidéo projecteur, d'un meuble informatique mobile avec 14 pc portables, présence d'un CDI.

Coordonnées de l'UFA



LPO Saint Julien « La Visitation »

7 rue du Valla
43100 BRIOUDE
04 71 50 13 95
lavisitation.st-julien@ac-clermont.fr
www.lycee-saintjulien.com

CFA de rattachement :

Le CFA CréAp et ActiFormation fusionnent pour devenir Aktéap



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 Caluire et Cuire
04 72 10 94 07
contact@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026