



## > MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

*Après un CAP Cuisine, un BEP Cuisine ou un  
BP Arts de la table*

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

**Débouchés professionnels visés :**

- Cuisinier

• **Professionalisme** • **Réussite** • **Excellence**



# > MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



**TARIFS : 9 500 €**

*Ce tarif inclu les coûts pédagogiques et le 1er équipement.*

*La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.*

*En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.*

*Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle*

## Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre titulaire d'un CAP ou BEP ou BP cuisinier
- Avoir occupé au moins 2 ans un emploi dans un domaine professionnel correspondant aux finalités du diplôme
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de 1 an, avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Entrée permanente

## Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

## Objectifs de formation

Le titulaire de cette mention sera capable de concevoir, réaliser et assurer en hôtel ou restaurant le service des prestations :

- Entremets salés et sucrés
- Desserts de restaurant

Il contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille.

## Modalités pédagogiques

- 1 an de formation
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.

## Programme de la formation

### Domaine professionnel

- Pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise

### Domaine général

- Sciences appliquées
- Gestion Appliquée et Législation
- Anglais

### Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national