imsé
La force de l'alternance

Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

Nous contacter :
04 77 59 31 80
communication@im-saintetienne.fr

www.im-saintetienne.fr

> 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

• Professionnalisme • 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

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.

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

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

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.

imsé
La force de l'alternance

1, rue Auguste Colonna
42100 Saint-Étienne

FDCDRMC maj 08/2021