



SAINT JOSEPH
 CHATEAU-THIERRY



Mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant

UFA SAINT JOSEPH CHÂTEAU-THIERRY

• PUBLIC

Tout public souhaitant se perfectionner dans le métier de pâtissier en restaurant et répondant aux prérequis.

• PRÉREQUIS

Age de 15 à 29 ans sauf si dossier RQTH ou sportif de haut niveau
 Être titulaire d'un diplôme dans la discipline (CAP Cuisine ou Pâtisserie, Bac pro Métiers de l'alimentation, Bac technologique Hôtellerie-Restaurant option Cuisine, BP Arts de la cuisine, BTS Hôtellerie-Restaurant option cuisine...)

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA
 Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Confectionner des entremets salés et sucrés, des desserts de restaurant chauds et froids, des petits fours, mignardises et chocolats, des glaces, sorbets et granités.
 Réaliser des desserts éphémères associant plusieurs types de préparation : gâteaux, entremets, coulis, sauces, glaces-sorbets, ...

Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.

Identifier les besoins en matières premières et les stocker.

Organiser sa production.

Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.

Présenter et commercialiser les produits finis

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Poursuite d'études possible en BTS MHR ou insertion sur le marché de l'emploi en tant que pâtissier en restaurant.



Contenu pédagogique de la formation

Les enseignements

Anglais

Pratique Professionnelle

Technologie Professionnelle et Dessin Appliqué à la profession

Sciences appliquées

Gestion/Législation



Répartition Horaires

Pratique professionnelle

21H30

Technologie

6H

Répartition Horaires

Sciences

2H

Arts appliquées

2H

Gestion/Législation

2H





ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise
14 semaines en centre de formation soit un total de 455 heures, de septembre 2024 à juin 2025. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, pâtisserie équipée, bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de session
Epreuve de pratique professionnelle
Epreuve écrite de technologie professionnelle

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.
Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 10

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 1 années (455 heures sur une année) ; de septembre à juin.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 8329 € par an selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

100%

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

0%

Taux d'interruption en cours de formation

100%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

0%

Taux de poursuite d'études

• VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours. Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.



COORDONNÉES

UFA Saint Joseph
9 Quai Amédée Couesnon
02400 Château-Thierry
03,23,84,98,80
secretariat@saint-jo.com