



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - PÔLE APPRENTISSAGE

UFA JULES LE CESNE – LE HAVRE

02 35 22 22 72

LYCÉE MAURICE MARLAND - GRANVILLE

02 33 50 40 95

UFA GEORGES BAPTISTE – CANTELEU

02 32 12 55 00

IFPRA - Pôle Apprentissage
2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan
Tel : 02 32 08 96 61
ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr
<https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - POLE APPRENTISSAGE
Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A

PÔLE APPRENTISSAGE

UFA JULES LE CESNE – LE HAVRE

LYCÉE MAURICE MARLAND - GRANVILLE

UFA GEORGES BAPTISTE



MC
**CUISINIER
EN DESSERTS
DE RESTAURANT**

PRÉREQUIS, CONDITIONS ET DÉLAIS D'ACCÈS

→ L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème. L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

→ La formation est accessible à un public en situation de handicap sans limite d'âge.

→ Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation).

→ Afin de vérifier l'accessibilité au diplôme, vous pouvez contacter le pôle apprentissage par mail :

ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr

ou scanner le QR code



DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières, le contrat est conclu pour une année. 420 heures, soit 12 semaines réparties, sont programmées au sein de l'établissement de formation.

POURSUITE D'ÉTUDES

Les diplômés d'une MC sont déjà titulaires d'un autre diplôme professionnel (BP, CAP...). Néanmoins, il est toujours possible de continuer ses études en bac professionnel (après un CAP), ou bien en BTS (après un bac).

MÉTIERS ET OBJECTIFS VISÉS

→ **Cuisinier**

→ **Pâtissier**

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Enfin, il s'adapte aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse).

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN : 80 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE : 80 %

TAUX DE SATISFACTION APPRENTI : 86 %

COÛT ET VALIDATION

Apprenti : prise en charge de la formation. Employeur : le coût est pris en charge par l'OPCO en fonction du niveau de prise en charge établi par France Compétences.

MC Cuisinier en desserts de restaurant, diplôme de l'Éducation Nationale en apprentissage. Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.