



Module dessert à l'assiette

Produire et dresser des desserts à l'assiette, savoir optimiser et anticiper une production.

COMPETENCES DEVELOPPEES

PROFESSIONNELS VISES

Professionnels de la restauration

Cuisiniers

Boulangers

Pâtisseries débutants et intermédiaires

Agents au poste

1. Production et envoi des desserts

Mise en place des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Organiser la production
- Réaliser des préparations
- Préparer le poste d'envoi

Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Gérer les bons et demandes des clients
- Dresser
- Envoyer et communiquer au cours du service

2. Optimisation et gestion de la production des desserts

Participation à l'élaboration de la carte des desserts

- S'approprier les desserts à la carte
- Participer à la création d'un dessert

Participation aux approvisionnements

Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources

- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, alimentaire et de sécurité au travail
- Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources

La formation est dispensée par un formateur spécialisé et se déroule en atelier de production culinaire et en salles de cours.

DUREE DE LA FORMATION

180 heures soit 6 semaines

FINANCEMENT

Formation financée par la Sécurité Sociale
Statut de stagiaire de la formation professionnelle
avec une rémunération aux conditions définies
par le Conseil Régional

PREREQUIS

Par la MDPH :

- Bénéficier d'une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH)
- Bénéficier d'une décision d'orientation professionnelle vers la formation

Autres pré-requis :

- Avoir 16 ans ou plus
- Etre détenteur d'un CAP pâtisserie ou
- Etre étudiant en CAP pâtisserie

NOS SPECIFICITES

Programme individuel de développement des compétences

Hébergement et restauration sur site

PEDAGOGIE

- Accompagnement individualisé et adapté assuré par un référent de parcours et un référent professionnel
- Adaptation des contenus
- Accompagnement vers l'apprentance
- Mise à disposition pendant la formation de matériels techniques, numériques et de ressources pédagogiques
- Acquisition de techniques de recherche d'emploi

MOYENS

- Ateliers de production culinaire
- Plateau technique
- Salle informatique
- Stages en entreprise

METHODES

- Individualisation des parcours
- Pédagogie multimodale
- Apprentissage par situations
- Modules de soutien

ACCOMPAGNEMENT PLURIDISCIPLINAIRE

- Bilan global initial avec l'équipe pluridisciplinaire pédagogique et médico-psycho-sociale
- Accompagnement personnalisé selon les besoins et attentes de chacun

SUITE DU PARCOURS

Dispositif de suivi et d'accompagnement vers et dans l'emploi (TREMPEO) pour les personnes résidant en Haute-Savoie

ENVIE DE DÉCOUVRIR LA FORMATION LORS D'UNE IMMERSION ?

Notre équipe propose chaque mois de vous rencontrer durant deux journées et demi d'accueil et de découverte afin de vous aider dans votre prise de décision !

Contactez notre secrétariat pour plus d'informations !

www.ofil-emploi.fr



Siège social, ESRP/ESPO OFIL Annecy, 24 route de Thônes, 74490 Annecy, 04.50.64.04.00