

OBJECTIFS

Compléter la formation professionnelle des cuisiniers de restaurant en leur offrant une spécialisation en pâtisserie et entremets de restaurant leur permettant de progresser vers des fonctions de chef de partie pâtisserie.

Concevoir à partir de contraintes techniques et organisationnelles des prestations conformes aux fiches techniques.

Organiser les tâches à réaliser en fonction des fiches techniques et des normes professionnelles .

Connaître et maîtriser les techniques de pâtisserie de cuisine.

BENEFICIAIRES

- **Demandeurs d'emploi** inscrits au Pôle Emploi catégories 1, 2 et 3 et adhérents CSP ayant une expérience professionnelle dans la restauration.

CARACTERISTIQUES

Lieu de Formation: Porto Vecchio

Niveau d'entrée: expérience en service de restaurant

Durée totale: 371 h

dont centre: 301h et

Période d'application entreprise : 70 h

Intensité Hebdomadaire: 35h

Places disponibles: 8

Période de Formation: décembre 2017 à mars 2018

(dates à définir)

MODULES

Pratique Réalisations

LES PREPARATIONS

1- **Les pâtes:** pâtes salées(feuilletée, brisée, à brioche, levée, à frire, à crêpes, à choux) - Pâtes levées (brioche, savarin, pain de mie, viennoiserie) - Pâtes sucrées et génoises

2- **Les crèmes:** à chaud (anglaise, pâtissière, au beurre et dérivés) - à froid (fouettée, chantilly, crème d'amandes et dérivés) - Classification-Composition-Préparation

3-**Les appareils sucrés et salés, les sauces:** appareils à flans sucrés et salés, sauces brunes, sauces blanches, sauces au chocolat , sauce au fruits, coulis de fruits, sabayon.

4-**Les entremets à base de pâte et de crème:** pièces de pâtisserie, entremets modernes, entremets à l'assiette

5-**Les entremets chauds, salés ou sucrés, les entremets froids:** soufflés chauds, salé et sucré, charlottes, beignets, crêpes, pudding, œufs à la neige, riz au lait, mousses, bavarois, crèmes...

6-**Les glaces, les sorbets:** Composition, préparation, utilisation

7-**Les entremets et les desserts glacés:** biscuits glacés, vacherin, omelettes, soufflés glacés, charlottes, bombes glacées, parfaits

8-**Les petits fours :** petits fours salés, sucrés , secs , en chocolat

TECHNIQUES ET TECHNOLOGIES

9- **Les moyens de conservation:** Conservation par la chaleur Conservation par le froid-Conservation psous vide-Conservation par les methodes traditionnelles

10- **fiches techniques:** les recettes seront travaillées de façon conjointe avec la pratique professionnelle

PERIODE D APPLICATION EN ENTREPRISE

Les périodes de formation en milieu professionnel doivent se dérouler dans des entreprises de restauration dont l'activité comporte l'élaboration de desserts présenté au chariot ou à l'assiette. Cette période doit permettre au stagiaire de découvrir, d'approfondir ses connaissances dans le domaine desserts de restaurant.

FINANCEMENT

Les formations sont gratuites pour les stagiaires.

Les frais pédagogiques sont assurés par Pôle Emploi

STATUT

Dès votre entrée en formation, vous bénéficierez du **statut de stagiaire de la Formation Professionnelle Continue**.

Ce nouveau statut vous confère **des droits** (enseignements, couverture sociale, rémunération) mais également **des obligations** à respecter envers l'organisme dont vous dépendez.

Votre présence est obligatoire pendant toute la durée de l'action de formation aussi bien durant les périodes d'enseignement en centre que durant les périodes d'application en entreprise.

Une fois engagé dans un parcours de formation, vous devrez respecter le cahier des charges de l'accord cadre du Pôle Emploi, qui vous sera remis à l'entrée avec notre règlement intérieur.

REMUNERATION

Ces actions de formation sont rémunérées en fonction de votre situation administrative le jour de l'entrée en stage:

2 types de rémunération :

-la rémunération liée au régime d'assurance chômage : si vous êtes indemnisé au titre de l'ARE Allocation de Retour à l'Emploi par Pôle Emploi ou un employeur public, vous bénéficierez de l'AREF (maintien de vos allocations ARE en formation à hauteur minimum de 19,82 € par jour). Si vos droits ARE ne couvrent pas la totalité de la formation, la Rémunération de Fin de Formation RFF(plafonnée à 652,02 € par mois) pourra vous être octroyée sous certaines conditions : que la formation concernée fasse partie de la liste des métiers dit « en tension ».

-la rémunération publique des stagiaires :

Si vous n'êtes pas indemnisé au titre de l'ARE (Rejet de Pôle Emploi) ou allocataire ASS vous pourrez bénéficier de la rémunération publique versée par pôle Emploi au titre de la RFPE, qui se compose de différents forfaits mensuels selon votre situation personnelle et vos activités antérieures passées.

Dans les 2 cas de figures, votre rémunération reste soumise à votre assiduité pendant la durée de la formation

FORMALITES ET DEMARCHES

1- Après des prescripteurs :

Vous devez prendre contact avec le conseiller pôle Emploi Correspondant de l'action de Formation afin qu'il valide votre projet de formation.

Vous pouvez également bénéficier de la prestation CPF « Confirmer son Projet de Formation » auprès des équipes d'orientation spécialisées du Pôle Emploi.

2- Après de l'organisme de formation :

Prenez un rendez vous avec le Référent Formation du Centre de Formation des métiers

Le jour de l'entrée en stage, une liste de documents administratifs vous sera demandée afin de constituer votre dossier de rémunération stagiaire.



CONTACTS

Prise de rendez-vous au :

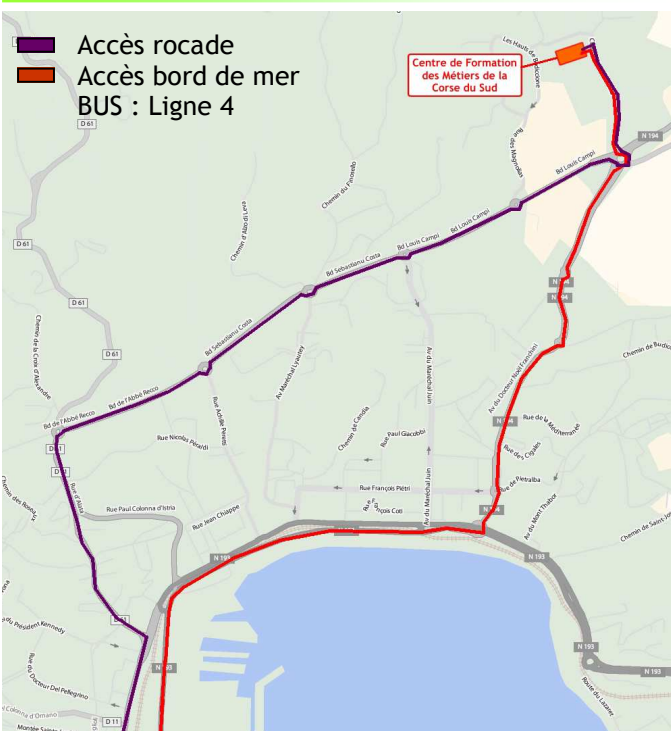
Standard du centre de formation des Métiers :
04.95.23.53.14

Contacts:

Responsable Pédagogique : **04.95.23.53.14**
Bastien SANTUCCI bsantucci@cfm-ajaccio.org

Référent Formation : **04.95.23.93.94**
Bernard TORRE btorre@cfm-ajaccio.org

PLAN D'ACCES



CHAMBRE DE METIERS DE CORSE DU SUD
CENTRE DE FORMATION DES METIERS

Chemin de la Sposata
Quartier Bacciochi BP 40958
20 700 AJACCIO CEDEX 9

Téléphone : 04.95.23.53.00 - Télécopie : 04.95.23.53.23
Site Internet : <http://www.cfm-ajaccio.fr>



Centre de Formation des
Métiers de la Corse du Sud

Action :
DESSERTS DE RESTAURANT
Lot 29 Marché 2014



*Formations financées dans le cadre
des actions de formations conventionnées
par le Pôle Emploi Région Corse*