



Ecole des métiers de Bouche

« La gastronomie est l'art d'utiliser  
des ingrédients pour créer le bonheur »

Théodore ZELDIN



### OBJECTIFS

Après deux années de CAP cuisine, vous souhaitez ajouter une corde à votre arc ? La mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est faite pour vous ! Très recherchée par les employeurs pour la polyvalence qu'elle vous offre, cette spécialisation vous permettra de satisfaire les becs sucrés de vos tables avec un grand raffinement.

### POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- o Etablissement à taille humaine pour un suivi personnalisé
- o Equipements modernes et performants
- o Master class avec des professionnels reconnus
- o Pâtisseries végétariennes
- o Restaurant d'application labellisé « GREEN FOOD »

### DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH). Elle se déroule sur une année scolaire avec 12 semaines d'école par an (420h).

Tél : 04 78 06 16 03

Plus d'informations et tarifs sur [mfr-balan.fr](http://mfr-balan.fr)



53 Rue Centrale 01 360 BALAN - 04.78.06.16.03  
[mfr.balan@mfr.asso.fr](mailto:mfr.balan@mfr.asso.fr) - [mfr-balan.fr](http://mfr-balan.fr)

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

**AKTO**  
L'humain au cœur des services



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

## ET APRÈS ?

- o Brevet de maîtrise (en 2 ans)
- o Bac professionnel (en 2 ans)
- o Entrée dans la vie active avec 3 années d'expérience !

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation se déroule dans le cadre habituel des enseignements (CCF) et en entreprise durant la période de formation.

## ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.  
Etablissement aux normes PMR requises.  
Habilité H+

## MÉTHODES MOBILISÉES

Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.  
Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'INSCRIPTION

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat.  
Adhésion à l'association (100€/an).  
Inscription possible toute l'année.

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

Cette mention se prépare en 1an après un CAP cuisine ou un brevet professionnel arts de la cuisine.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignement général

Connaissance du monde contemporain : 24h  
Langue vivante : 24h  
Education physique et sportive : 24h

### Enseignement professionnel

Travaux pratiques : 144h  
Technologie professionnelle : 48h  
Sciences appliquées : 36h  
Gestion appliquée et communication : 48h  
Arts appliqués : 48h  
Gestion d'alternance : 24h

## TARIFS

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les OPCO partenaires.  
Coût de la pension complète : 110€ par semaine de formation  
Coût de la demi-pension : 30€ par semaine de formation