

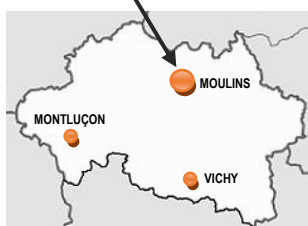
LES OBJECTIFS DE LA FORMATION



À l'issue de la formation, le titulaire de cette MC sera capable sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, de concevoir, de réaliser et d'assurer en restaurant des prestations comme les entremets salés et sucrés et les desserts de restaurant.



CONTENU DE LA FORMATION



DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Arts appliqués à la profession
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique
- Sciences appliquées à la profession

À SAVOIR

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 1 an avec alternance CFA / entreprise (soit 420 heures au CFA).

SALAIRE DE L'APPRENTI(E)

Âge de l'apprenti(e)	1 ^{ère} année
De 18 à 20 ans	64% du SMIC
21 ans et plus	76% du SMIC

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- B.P. Arts de la Cuisine (proposé à IFI 03)
- BAC Professionnel Cuisine (proposé à IFI 03)

RDV sur
www.ifi03.com