



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE



MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

Cuisinier en Desserts de Restaurant

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.

Objectifs de la formation

Le titulaire de la Mention Complémentaire « Cuisinier en Desserts de Restaurant » a pour fonction :

- l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production.
- la conception, la réalisation et le service des entremets salés, sucrés, et des desserts de restaurant.
- le suivi des commandes.
- l'approvisionnement de son poste de travail.
- le contrôle qualité de ses productions.

Contenu de la formation

Enseignements Généraux (24h) : Anglais.

Enseignements techniques et professionnels (360h) : Environnement Economique Juridique et Social, Gestion, Pratique de Cuisine, Pratique de Restaurant, Prévention Santé Environnement, Sciences Appliquées, Technologie Appliquée, Technologie Pâtissière, Technologie de Restaurant.

Tutorat : 12h

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Ploufragan - Quimper - Vannes



Prérequis

Etre titulaire du CAP Cuisine ou d'un BAC Pro Cuisine



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature et validation du projet professionnel.
Délais d'accès, nous consulter.



Durée

Parcours en 1 an



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : Mention Complémentaire de Cuisinier en Desserts de Restaurant.
Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Restaurant gastronomique
 - Restaurant traditionnel
 - Bistrot
 - Brasserie
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuite d'étude

BP Arts de la Cuisine. Une intégration dans la vie professionnelle est possible.



Perspectives professionnelles

Après quelques années d'expérience, possibilité de devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

Le titulaire de cette mention peut aussi se spécialiser dans l'élaboration des desserts au sein d'un restaurant.

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - campusquimper@cma-bretagne.fr

www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr

www.cma56.bzh