



# Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant



**Période de formation : 1 AN**  
**Durée de la formation : 420 heures**

## Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant sera capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production, de concevoir, réaliser le service des entremets sucrés, des desserts de restaurant. Il pourra suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et sera capable de contrôler la qualité de ses productions

## Contenu de la formation

- Prévoir les besoins et établir des bons de commandes
- Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- Réceptionner et contrôler les produits livrés (valeur quantitative et qualitative)
- Contrôler les stocks du poste de travail, entretenir les locaux et matériels
- Entretien des locaux et le matériel de production et de service
- Déterminer les besoins
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service, élaborer les fiches HACCP
- Mettre en place son poste de travail
- Vérifier la concordance des supports de vente et de production
- Répondre aux annonces et aux commandes
- Assurer la distribution de la production
- Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour
- Vérifier la température de stockage
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Contrôler la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions
- Identifier, conditionner et protéger les produits à conserver
- Suivre la fiche HACCP

## Evaluation de la formation

Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel.

## Modalités pratiques

<b>Public concerné</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Jusqu'à 30 ans. Titulaire d'un diplôme de niveau III de l'hôtellerie restauration.</li> <li>· Être titulaire d'un CAP cuisine, CQP Commis de Cuisine ou Cuisine, BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, Bac Pro Cuisine , BP Cuisine ou avoir 3 ans de pratique professionnelle dans le métier.</li> </ul>
<b>Recrutement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Entretien de motivation.</li> <li>· Tests de positionnement et recrutement par l'entreprise.</li> </ul>
<b>Durée en Centre de Formation et en entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 35% en UFA</li> </ul>
<b>Lieu de formation</b>	Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Route de la Chapelle Saint-Méen, 35290 Saint-Méen-le-Grand
<b>Accessibilité du Public en Situation de Handicap</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La formation est accessible aux Personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil</li> </ul>
<b>Validation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel: Cuisinier en Desserts de Restaurant.</li> <li>· Code RNCP ou registre spécifique du diplôme</li> </ul>
<b>Prise en charge</b>	<p><b>Dans le cadre d'un contrat (apprentissage ou pro) : prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil)</b></p> <p><b>Dans le cadre du PBF (Programme Bretagne Formation)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Être inscrit en tant que Demandeur d'Emploi</li> <li>▪ Validation du projet professionnel par les prescripteurs</li> </ul> <p><b>En Congé individuel de formation, CSP, CPF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prise en charge du coût de la formation par l'OPCO</li> </ul> <p><b>En Pro A (Reconversion ou Promotion en Alternance)</b></p>
<b>Renseignements</b>	<p>Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Rue de la Chapelle St Méen 35290 SAINT MEEN LE GRAND Téléphone : 02.99.09.68.01 Mail : <a href="mailto:alternance@notredame-stmeen.fr">alternance@notredame-stmeen.fr</a></p> <p>Responsable UFA : Noyer Jean-François Responsable Administratif : Blanchard Gaëlle</p>