



# MC Cuisinier en Dessert de Restaurant

PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DURÉE

1 an

## CONTENU DE LA FORMATION

### DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ L'apprenant conserve le bénéfice de ses acquis

#### Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Entretien et mettre en place le matériel nécessaire à la production.
- ❖ Concevoir et réaliser des entremets sucrés, des desserts de restaurant.
- ❖ Suivre les commandes.
- ❖ Approvisionner le poste de travail
- ❖ Contrôler la qualité des productions.

### OBJECTIFS METIER

Le titulaire de cette mention complémentaire est spécialisé dans la confection de desserts de restaurant. En tant que cuisinier, il travaille au sein d'une brigade de cuisine.

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ Prévoir les besoins et établir les 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 oeuvre 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
- ❖ Avec 2 épreuves professionnelles
- ❖ EP1 Pratique professionnelle
- ❖ EP2 Technologie professionnelle, dessin appliqué à la profession

## PARTICULARITÉS DU CENTRE

Partenariats réguliers avec les entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration.

Un restaurant et une cuisine pédagogique modernes et adaptés  
Participation régulière à des concours.

Laboratoires de sommellerie et de pâtisserie



## ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)  
Et examen ponctuel final selon les matières

Evaluation en situation professionnelle



## LIEU DE FORMATION

Lycée Hôtelier Notre-Dame  
12 rue de la Chapelle St Méen  
35 290 SAINT MEEN LE GRAND



## RENSEIGNEMENT

David FRABOT  
02 22 91 11 20  
alternance@notredame-stmeen.fr



## ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



## DATE DE MISE A JOUR

JUILLET 2022

Tél. 02 22 06 06 13  
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh  
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes  
www.cfa-ecb.fr

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques enseignement professionnel
- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier expérimental /plateaux techniques
- ✓ Echanges de pratiques
- ✓ Etudes de cas

## PREREQUIS ET RECRUTEMENT

### PREREQUIS

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ 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

### RECRUTEMENT

- ✓ Entretien de motivation
- ✓ Test de positionnement
- ✓ Recrutement par l'entreprise

## DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

455 heures en centre de formation et 1190 heures en entreprise, congés payés déduits

## PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil

### POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

Autre MC du secteur Professionnel  
CQP Assistant d'Exploitation HR  
BTS Management en Hôtellerie Restauration

### VALIDATION

Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant  
RNCP 6981

