



MENTION COMPLÉMENTAIRE -CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

OBJECTIFS

Le titulaire de la mention complémentaire "cuisinier en desserts de restaurant" est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

CONTENUS

BLOCS DE COMPETENCES PROFESSIONNELS

01 - Production de desserts servis en restaurant

Organiser son poste de travail

Inventorier les besoins spécifiques au service

Contrôler les fabrications

Effectuer les différentes mises en place

Déguster les desserts et argumenter

Assurer les prestations

02 - Hygiène alimentaire et coûts en restauration

Réceptionner et contrôler les livraisons

Contrôler les stocks de matières premières

Assurer les opérations de fin de service

Orienter les ventes

03 - Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

Prévoir les matériels

Participer aux achats

Participer à la conception des supports de vente

S'intégrer à une équipe

Etablir une relation avec les différents services

Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'une certification du secteur de l'hôtellerie restauration-alimentation

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

VALIDATION

Mention Complémentaire

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

MODALITÉS D'EVALUATION

Epreuves en cours (CCF) et /ou fin de formation

Epreuves finales d'examen

Epreuve orale avec un jury Dossier professionnel

Il est possible de valider tout ou partie des blocs de compétences de cette formation.

DURÉE INDICATIVE

450 heures sur 1 an

DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre.

MODALITÉS D'ADMISSION

MODALITÉS D'ACCÈS

Admission sur dossier

Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique

Signature du contrat d'apprentissage.

DOSSIER D'ADMISSION

Dossier à transmettre à l'Etablissement du lieu de réalisation de la formation

INSCRIPTIONS

Prendre contact avec l'Etablissement du lieu de réalisation de la formation.

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles

TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITE

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

POUR ALLER PLUS LOIN**DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS**

Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, chef de partie (avec expérience) ...

[Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr](#)

CODE RNCP 37380

+ d'informations sur le lien suivant

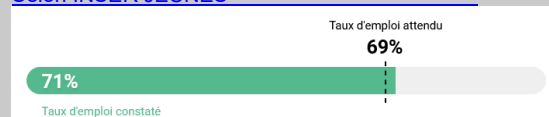
<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37380/>

**NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023.**

Pas de données accessibles la 1ère session est en cours

VALEUR AJOUTEE DE L'ETABLISSEMENT

Selon INSER JEUNES 



Si le taux d'emploi constaté* est supérieur au taux d'emploi attendu* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprenants est positif.

LES + DE LA FORMATION

- Garantie de pouvoir poursuivre sa formation en cas de rupture de contrat
- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

LIEU DE FORMATION

Lycée Lesdiguières
Site du clos d'or
6 rue Alfred de Vigny
38100 GRENOBLE

**CONTACTS**

GRETA DE GRENOBLE
Service Apprentissage Tél : 04 76 33 27 40
Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr



Date de mise à jour le 08/04/2024