

# Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

MC Cuisinier en desserts de restaurant

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de 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

## Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à réaliser des entremets sucrés et des desserts de restaurant. Il sera amené à imaginer, dessiner et réaliser ses propres desserts "créés" minute, servis à l'assiette et consommés immédiatement au restaurant.

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation Alternance

### Public cible

Toutes personnes souhaitant compléter son savoir-faire de cuisinier en se spécialisant en pâtisserie et desserts à l'assiette.

### Durée

1 Année(s) dont 400 Heure(s) en centre 1420 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

### Adresse

#### **Brest - IFAC Campus des Métiers**

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

## Programme

### **Compétence I : Approvisionner, stocker, entretenir**

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

### **Compétence II : Produire**

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

### **Compétence III : Distribuer**

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

### **Compétence IV : Contrôler et Conserver**

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

## Contacts



**SERVICE développement et promotion**

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Tenue et présentation compatible avec les règles d'hygiène et sécurité / Rigueur et organisation / Sens artistique développé / Grande capacité à s'organiser / Créativité

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)



## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Examen final ponctuel.

### Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

### Diplôme obtenu

Diplôme : Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

### Modalités d'entrée

Etre titulaire d'un diplôme de niveau V du secteur de la cuisine.

Durée de la formation : 1 an.

## Complément d'information

Code diplôme : 6981

Code CPF : Salarié: 141179, Demandeur d'emploi: 141179

Code RNCP: 6981

 Nombre de places ouvertes: 12

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019