

# Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

MC DR

CPF

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.

## 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 le matériel de production et de service

### Compétence II : Produire

- Déterminer les besoins
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service
- Elaborer 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 impératifs de dressage des préparations
- 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

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Toute personne 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/>

## Les plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+.
- Suivi et soutien individualisé.

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Etre titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO ou BAC technologique relevant du secteur de la cuisine.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

### Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : 1 an.

Autres situations : nous consulter.

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel final. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

### Modalités pédagogiques

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

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : MC cuisinier en desserts de restaurant

Code CPF : 243303

Code RNCP : 6981

## Contacts



### SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

