

## MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

### PRÉSENTATION

---

#### Activités visées

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles).

Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées).

Il effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement).

Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.

#### Secteurs d'activités

Restauration commerciale, gastronomique et collective

Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers

Bars, brasseries et cafés

#### Type d'emplois accessibles

Cuisinier en desserts, pâtissier de restaurant.

#### Évolution professionnelle possible

Le cuisinier en desserts de restaurant peut évoluer vers des fonctions de chef de partie et commander la brigade des desserts. Sa polyvalence en cuisine et en pâtisserie lui ouvre des perspectives d'emploi importantes en France et à l'étranger.

#### Codes ROME associés

G1602, D1104

### COMPÉTENCES VISEES

---

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont :

Suivre et concevoir des fiches techniques de réalisation

Réaliser des desserts à l'assiette

Maîtriser les finitions

Présenter les produits et susciter la vente

Vérifier la conformité des productions, des conditionnements, des livraisons.

Maîtriser les normes relevant du secteur

Connaître l'environnement économique et juridique du secteur

---

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

---

### Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel n°20 du 15 mai 2008.

### Validation visée :

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

### Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration. Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

### Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

## CONDITIONS D'ACCÈS

---

### Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

### Prérequis

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration, spécialité cuisine.

### Aptitudes

Goût du travail en équipe

Minutie et précision

Résistance physique

Ouverture d'esprit, créativité

Hygiène irréprochable

Envie de faire plaisir

## MODALITÉS DE SÉLECTION

---

Test d'entrée et entretien individuel

## DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

---

Délai moyen : 1 mois.

## DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION

---

### Durée

1 an (durée modifiable en fonction des acquis)

### Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

### Lieu

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

## ACCESSIBILITÉ

---

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

## COÛT ET FINANCEMENT

---

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

## RENSEIGNEMENTS

---

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42

[contact@cefaa.net](mailto:contact@cefaa.net) - Inscriptions sur [www.cefaa.net](http://www.cefaa.net)

## PROGRAMME

---

Travaux Pratiques et technologie desserts

Arts appliqués

Sciences appliquées

Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique

Prévention Santé Environnement

Informatique

## POURSUITE DE FORMATION

---

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

BAC PRO Cuisine

Mention complémentaire Employé Traiteur

Mention complémentaire Art de la cuisine allégée