



# MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

## *sous statut Apprentissage*

Niveau de sortie : Niveau 3    Code formation : 01022105

Le cuisinier en desserts de restaurant est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts au goût du jour, destinés à être consommés immédiatement (desserts dits « minute » et présentés « à l'assiette »). Il travaille sur les bases de la pâtisserie de restaurant : entremets, gâteaux, viennoiserie, confiserie, chocolaterie, glacerie...

### • **CONDITIONS D'ADMISSION**

- ✓ Être titulaire d'un diplôme de la filière « cuisine »

### • **OBJECTIFS**

Des compétences dans la restauration en générale, et plus particulièrement en pâtisserie et en cuisine :

- ✓ être un acteur à part entière de l'entreprise, et dans ce cadre savoir communiquer les informations essentielles à son bon fonctionnement
- ✓ veiller à l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- ✓ concevoir, réaliser et servir des desserts de restaurant ainsi que des entremets salés, sucrés
- ✓ assurer le suivi des commandes ainsi que l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- ✓ contrôler la 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. Il est formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.
- ✓ appliquer la politique commerciale de l'entreprise sous le contrôle de sa hiérarchie, et participer à l'image de marque de l'établissement

### • **HORAIRES D'ENSEIGNEMENTS**

Apprendre à concevoir de nouveaux desserts, grâce à des travaux pratique en laboratoire, à des séances de dégustations, mais aussi à des cours de décoration et de dessin pour soigner la présentation. Sont également prévus : des enseignements de nutrition, d'hygiène, de sécurité et de gestion (achats, réception, et stockage des denrées).

- **COMPÉTENCES REQUISES**

- Créativité
- Avoir le sens artistique
- Être minutieux

- Aimer travailler en équipe
- Savoir s'adapter à une situation
- Être organisé et méthodique
- Avoir de bonnes techniques pâtisseries

- **POURSUITES D'ÉTUDES / DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS**

- Reprise des études suivant le cycle de sortie
- Autres mentions ou formations complémentaires

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant exercera dans un restaurant et/ou hôtels (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client)

- **POINTS FORTS DE LA FORMATION**

Enseignements dispensés par des formateurs professionnels, petits groupes d'apprentis-e, devoirs surveillés, 2 périodes de CCF. Un suivi individualisé est réalisé par un formateur de la section.

