



## MC Cuisinier en Dessert de Restaurant

### HOTELLERIE – RESTAURATION - TOURISME

#### PRE-REQUIS

- Après un CAP

#### CONDITIONS D'ACCÈS A LA FORMATION :

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler

#### DURÉE ET MODALITES DE FORMATION :

- 1 an avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat
- Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise
- 400 h/an en centre de formation

#### POURSUITE D'ETUDE :

- D'autres Mentions Complémentaires dans le domaine de la cuisine et de la restauration.
- Bac Pro Hôtellerie-Restauration.
- BTS dans le domaine de la cuisine avec des options comme l'art culinaire et l'art du service.

#### TARIFS ET FINANCEMENTS :

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

#### METHODES MOBILISEES

- Présentiel

#### MODALITES D'EVALUATION

- Contrôle en cours de Formation (CCF)

### Objectifs de la formation

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un(e) professionnel(le) des techniques de desserts de restaurant (buffets de desserts, desserts à l'assiette). Spécialiste du sucré, il collabore à la préparation de la carte des desserts et prépare des buffets.

Il ou elle est capable de :

- Confectionner des entremets salés et sucrés, des desserts de restaurant chauds et froids, des petits fours, mignardises et chocolats, des glaces, sorbets et granités.
- Réaliser des desserts éphémères associant plusieurs types de préparation : gâteaux, entremets, coulis, sauces, glaces-sorbets, ...
- Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

### Contenu de la formation

DISCIPLINES	
DOMAINE PROFESSIONNEL	Pratique Professionnelle
	Communication professionnelle
	Sciences appliquées
	Arts Appliqués
	Gestion Appliquées

- Possibilité d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence. (Nous consulter)
- Les conditions générales de ventes du GIP sont consultables sur le site du CFA Académique : [www.cfa-academique-du-limousin.fr](http://www.cfa-academique-du-limousin.fr)
- Toutes nos formations sont accessibles au public en situation de handicap