



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
- Toutes nos formations sont accessibles au public en situation de handicap