



Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

CFA
ACADÉMIQUE
de NORMANDIE

Objectifs de la Formation

Le titulaire de la **mention complémentaire (MC) cuisinier en desserts de restaurant (CDR)** est amené à se spécialiser dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces, etc.

Les objectifs de la formation sont :

- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées) ;
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions ;
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Valoriser l'image de l'entreprise ;
- Prendre en compte les usages respectueux de l'environnement.

Le titulaire de ce diplôme sera en mesure d'occuper un poste chef de partie ou de cuisinier spécialisé dans la réalisation des desserts de restaurant dans tout type d'établissement de restauration, en fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation.

Accès à la formation

Être diplômé du secteur de la restauration :

- Certificat d'aptitude professionnel (CAP) cuisine ;
- Brevet Professionnel (BP) arts de la cuisine ;
- Baccalauréat Professionnel cuisine ;
- Brevet de technicien supérieur (BTS) management en hôtellerie et restauration (MHR) option B.

Modalités d'inscription

Un entretien est réalisé en présence du coordinateur UFA, du Proviseur et du directeur délégué aux formations professionnelle et technologique du lycée. A la suite de cet entretien, une réponse est donnée au candidat par téléphone sous 8 jours.

Qualités requises

- Le sens du travail d'équipe ;
- Motivation et rigueur ;
- Une bonne résistance physique ;
- Une hygiène corporelle parfaite et une tenue vestimentaire exemplaire ;
- Passionné par la réalisation et le service de prestations gastronomiques sucrées ;
- Créatif et original pour créer de nouvelles recettes ;
- Vif et précis dans la maîtrise des gestes techniques.

Nous contacter

Lycée Maurice Marland

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services

159 rue des Lycées 50400 GRANVILLE

Par tél : +(33) 2 33 50 40 95

Par Courriel : 0501850p@ac-normandie.fr

Site internet :

lyceehoteliergranville.fr

Unité de formation par apprentissage (UFA)

CFA ACADEMIQUE DE NORMANDIE

cfa-academie@ac-normandie.fr

2 rue du mont fleury

76130 MONT ST AIGNAN

02 32 08 96 61



Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant





Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

CFA
ACADÉMIQUE
de NORMANDIE

Modalités pédagogiques

Pour une formation en apprentissage.

Durée : 1 an.

Alternance : à définir avec les entreprises

Volume horaire total : 420 heures de cours par année scolaire.

Volume horaire de formation

Pratique professionnelle	20H
Arts appliqués	2H
Sciences alimentaires	2H
Technologie professionnelle	3H
Gestion, communication, vente	2H
Anglais	1H
EPS	2H
Travaux de recherche	1H

