



MC Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Référence : MC CUISINIER DESSERTS RESTAURANT

Thématique : Formations diplômantes

Certaines Mentions Complémentaires se préparent en 1 an après un CAP. D'autres MC se préparent après un bac pro voire un bac technologique ou un bac général. Elles permettent une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ. Il existe des MC dans de nombreux domaines d'activité : la restauration, le bâtiment, le commerce...

Taux de réussite aux examens cliquez [ici](#)

Objectif

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Confectionner des desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine
- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et 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.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Bonne condition physique (longues stations debout),
- Créativité,
- Goût pour la gastronomie,
- Excellente tenue et hygiène corporelle.

Accédez à la fiche [RNCP6981](#) du Répertoire national des certifications professionnelles.

Public

- Jeune, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Conditions d'accès : être titulaire du CAP cuisine, BP cuisine ou du CAP Pâtissier.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

Programme

Enseignements Généraux : Anglais.

Enseignements techniques et professionnels : Environnement Economique Juridique et Social,

Gestion, Pratique de Cuisine, Pratique de Restaurant, Prévention Santé Environnement, Sciences Appliquées.

Technologie Appliquée, Technologie Pâtissière, Technologie de Restaurant.

Durée

De 12 mois en fonction du plan de formation.

Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrement

Techniques d'encadrement :

- Formation en alternance : présentiel CFA et période en entreprise, formation à distance (FOAD)

- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien

Alternance de :

- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative

- Mises en situation permanentes sur plateau technique

- Exercices pratiques

Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte des référentiels de formation, de leurs évolutions en lien avec le Rectorat.

Moyens pédagogiques :

- Documents écrits, supports audios et visuels

- Outils multimédias

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant :

- Des salles polyvalentes,

- Des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards,

- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,

- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique :

- Directeur(trice) de centre.

- Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education.

- Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.

Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.

Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.

Poursuite études

BP Arts de la Cuisine. Une intégration dans la vie professionnelle est possible.

Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspectives professionnelles

Après quelques années d'expérience, possibilité de devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

Le titulaire de cette mention peut aussi se spécialiser dans l'élaboration des desserts au sein d'un restaurant.

Coût de la formation

Selon le statut du bénéficiaire - Nous consulter.

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat).

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Référent Handicap sur chaque site de formation.

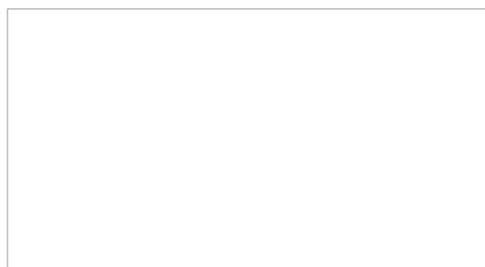
Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Contact

Lieu de formation au choix :

- CFA Site du Jura : formation39@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 84 35 87 07
- CFA site de Saône et Loire : formation-s71@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 85 41 40 15



Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté

N° SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Date de la fiche : version du 15/02/2023.

Délivré par:

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 71 - CMA Formation Mercurey : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact