

Logo de l'établissement

84 %

Taux de réussite  
aux examens  
en 2022-2023

20 %

Taux de  
poursuite  
d'études  
en 2023

70 %

Taux  
d'insertion  
en 2023

10 %

Taux de rupture  
en 2022-2023

# Certificat de Spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

C.S (ex Mention Complémentaire) Cuisinier en Dessert de Restaurant Europe

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

## Infos pratiques

### Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre

### Rythme en entreprise

3 semaines/mois

### Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant est capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production. Il conçoit des desserts et des entremets sucrés et assure leur service à l'assiette en salle. Il est en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et contrôler la qualité de ses productions. A la Faculté des Métiers, cette formation de spécialité comprend une expérience professionnelle à l'international grâce au programme Erasmus+.

## Programme

### Enseignement professionnel

Approvisionner, stocker, entretenir

- Prévoir les besoins et établir des bons de commandes / Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- Réceptionner et contrôler les produits livrés (valeur quantitative et qualitative)
- Contrôler les stocks du poste de travail, entretenir les locaux et matériels

Produire

- Entretien des locaux et le matériel de production et de service
- Déterminer les besoins / Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson / Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service, élaborer les fiches HACCP

Distribuer

- Mettre en place son poste de travail / Vérifier la concordance des supports de vente et de production
- Répondre aux annonces et aux commandes / Assurer la distribution de la production
- Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour

Contrôler et conserver

- Vérifier la température de stockage / Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Contrôler la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions
- Identifier, conditionner et protéger les produits à conserver / Suivre la fiche HACCP

### Enseignement général

- Anglais

## Contacts

### NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr  
02.99.05.45.20

### POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr  
02.99.05.46.42



## Les plus

- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Conférences professionnelles organisées et animées par des chefs renommés
- Initiation au design culinaire
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Possibilité de stage de mobilité européenne de 2 semaines au Danemark (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation) dans le cadre du programme ERASMUS+.

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Etre titulaire d'un CAP, CQP, BEP, Bac pro, BP dans les métiers de la cuisine en restauration.

### Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

### Sessions

Bruz

- De septembre à juin

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Evaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas d'organisation de certification par blocs de compétences.

### Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance, apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

### Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation, validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

### Perspectives métiers

Cuisinier, pâtissier, chef pâtissier, chef de partie.

FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé :** MC cuisinier en desserts de restaurant -

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET  
DE LA JEUNESSE

**Code CPF :** 243303

**Code RNCP :** 37380 - JO du 27-02-2023

Date et mise à jour des informations : 04/07/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)