



Certificat de Spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

Mention Complémentaire DR

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant sera capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production, de concevoir, réaliser le service des entremets sucrés, des desserts de restaurant. Il pourra suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et sera capable de contrôler la qualité de ses productions

Programme

COMPÉTENCES

Bloc 1 - Production de desserts servis en restaurant

Organiser son poste de travail Inventorier les besoins spécifiques au service

Contrôler les fabrications

Effectuer les différentes mises en place

Déguster les desserts et argumenter

Assurer les prestations

Bloc 2 - Hygiène alimentaire et coûts en restauration

Réceptionner et contrôler les livraisons

Contrôler les stocks de matières premières

Assurer les opérations de fin de service

Orienter les ventes

Bloc 3 - Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

Prévoir les matériels

Participer aux achats

Participer à la conception des supports de vente

S'intégrer à une équipe

Etablir une relation avec les différents services

Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

ENSEIGNEMENTS

Pratique professionnelle et technologie

Gestion

Communication / Bureautique

Arts appliqués / design culinaire

Sciences appliquées

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Toute personne souhaitant compléter son savoir-faire de cuisinier en se spécialisant en pâtisserie et desserts à l'assiette.

Durée

1 Année dont 400 Heures en centre 1420 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

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

Adresse

**Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers**
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+.
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO ou BAC technologique relevant du secteur de la cuisine.

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

→ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Dès janvier dossier de candidature à retirer auprès de nos services et inscription via la plateforme Parcoursup. L'admission est définitive après étude du dossier de candidature, entretien de motivation et de validation du projet professionnel et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise. Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période, nous contacter). Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Réaliser des entremets sucrés et des desserts de restaurant / Imaginer, dessiner et réaliser ses propres desserts "créés" minute, servis à l'assiette et consommés immédiatement au restaurant.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel final. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

Perspectives métiers

Cuisinier, Pâtissier dans un restaurant traditionnel ou gastronomique ...Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier en desserts de restaurant, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

Entrée dans la vie active

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 22/01/2025

Intitulé : MC5 - Cuisinier en desserts de restaurant - Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

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

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter



CCI FORMATION
BRETAGNE