

# MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Le cuisinier en desserts de restaurant assure la production et la distribution des desserts au sein d'une entreprise de restauration. Doté d'un sens de la créativité, et d'une grande habileté manuelle, ce pâtissier de restaurant conçoit et réalise des entremets individuels. Il travaille au sein d'une brigade, organise et contrôle le travail d'une équipe, s'il y a lieu. Il participe également à l'élaboration de la carte des desserts.



Albabe Stock

## ► OBJECTIFS

- Création et réalisation de desserts, entremets salés et sucrés
- Préparation des commandes, dressage des préparations et distribution
- Organisation et mise en place de son poste de travail et contrôle de la qualité des produits
- Connaissance du matériel et des équipements spécifiques ainsi que des nouveaux produits alimentaires
- Application stricte des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

**CRÉATIVITÉ & HABILITÉ MANUELLE  
SONT LES QUALITÉS ESSENTIELLES  
POUR EXERCER CE MÉTIER !**

## ► POURSUITES DE FORMATION

- Encadrant d'entreprise artisanale (niveau IV)



## ► CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

- Activité exercée au sein d'un restaurant traditionnel ou gastronomique
- Rythme de travail intense et décalé

## ► QUALITÉS REQUISES

- Aimer travailler en équipe
- Faire preuve de créativité
- Respecter les règles d'hygiène
- Avoir une bonne résistance physique
- S'adapter au rythme des différents services
- Être à l'écoute des évolutions des goûts et attentes de la clientèle

## ► DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

En fonction de ses capacités personnelles, le titulaire de la MC cuisinier en desserts de restaurant peut accéder aux postes de Commis pâtissier, de Cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant, ou de Chef de partie dans des entreprises en France ou à l'étranger.

## ► LES FORMATIONS AU CFA

- Niveau III  
**CAP cuisinier (2 ans)**
- Niveau III  
**MC cuisinier en desserts de restaurant (1 an)**
- Niveau IV  
**BP arts de la cuisine (2 ans)**
- Niveau IV  
**Bac Pro cuisine (3 ans)**  
*Ouverture prochainement*



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**LOIRET**

Centre de Formation d'Apprentis

# MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

## ▶ INTÉGRER LE CFA

- ou
- Avoir entre 16 et 30 ans
  - Avoir 15 ans révolus ou être dans l'année de ses 15 ans, en ayant terminé sa classe de 3<sup>ème</sup>.
  - Trouver une entreprise d'accueil
  - Signer un contrat d'apprentissage

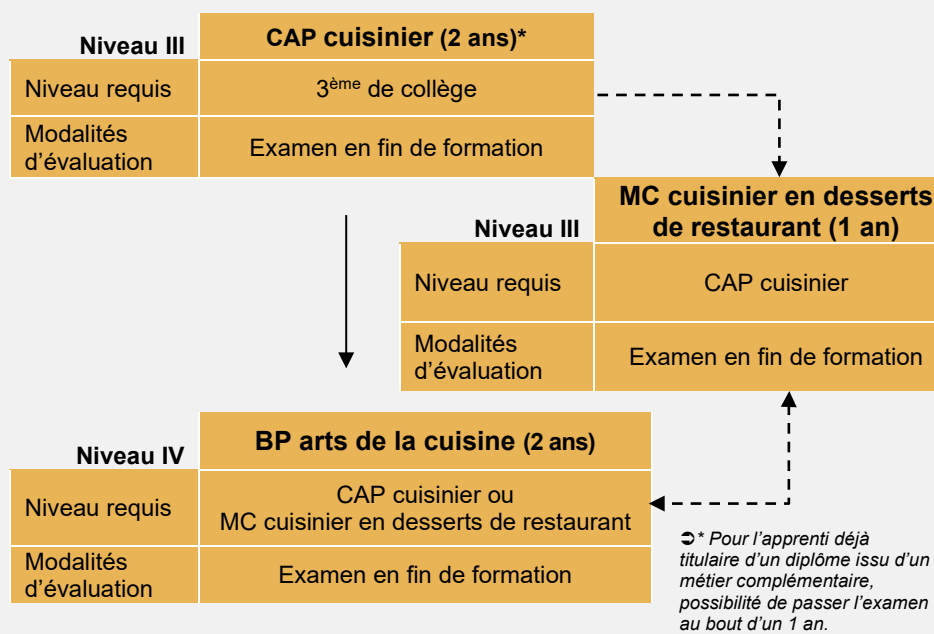
⚠ Seule la signature du contrat d'apprentissage entre l'employeur et l'apprenti(e) conditionne l'inscription au CFA.

Pour vous aider dans la recherche d'une entreprise, contactez un conseiller relation entreprise du CFA :  
Tél. : 02 38 62 15 64 - Mail : cad45@cfacm45.fr

## ▶ ORGANISATION DE LA FORMATION

Rythme de l'alternance	2 semaines en entreprises 1 semaine au CFA
Moyens et outils pédagogiques	Formation en présentiel Compte office 365 et Environnement Numérique de Travail (ENT)

## ▶ CURSUS



## LES + DE LA MENTION COMPLÉMENTAIRE

- ✓ Une formation courte qui ajoute une spécialisation à la formation initiale
- ✓ Une année tremplin qui permet de conforter les bases acquises dans le diplôme initial avant d'intégrer un BP
- ✓ Une spécialisation qui favorise l'insertion dans la vie active



Toutes les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous certaines conditions.



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds social européen.

Opérateurs de compétences partenaires du CFA



**Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret**  
**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS**  
5 rue Charles Péguy | BP 1927 | 45009 ORLEANS Cedex 1  
Tél. : +33(0)2 38 62 75 29 • Télécopie : +33 (0)2 38 77 27 04  
cfa@cfacm45.fr • www.cfacm45.fr

