



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

CÔTES D'ARMOR



## MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

### Cuisinier en Desserts de Restaurant

**Spécialisé** 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...

Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et **effectue un contrôle** qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions.

Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit **connaître les produits nouveaux** et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

### Objectifs de la formation

**Le titulaire de la Mention Complémentaire « Cuisinier en Desserts de Restaurant » a pour fonction :**

- l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production.
- la conception, la réalisation et le service des entremets salés, sucrés, et des desserts de restaurant.
- le suivi des commandes.
- l'approvisionnement de son poste de travail.
- le contrôle qualité de ses productions.

### Contenu de la formation

**Enseignements Généraux (24h) :** Anglais.

**Enseignements techniques et professionnels (360h) :** Environnement Economique Juridique et Social, Gestion, Pratique de Cuisine, Pratique de Restaurant, Prévention Santé Environnement, Sciences Appliquées, Technologie Appliquée, Technologie Pâtissière, Technologie de Restaurant.

**Tutorat :** 12h

### Modalités d'organisation

**Par année de formation :**

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



**Campus**  
Ploufragan



**Prérequis**

Etre titulaire du CAP Cuisine ou d'un BAC Pro Cuisine



**Public**

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



**Modalité & délais d'accès**

Fiche de candidature et validation du projet professionnel.  
Délais d'accès, nous consulter.



**Durée**

Parcours en 1 an



**Validation**

Diplôme inscrit au RNCP\* : Mention Complémentaire de Cuisinier en Desserts de Restaurant.  
Niveau 3



**Type de contrat**

Alternance



**Frais formation**

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

- Restaurant gastronomique
  - Restaurant traditionnel
  - Bistrot
  - Brasserie
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Poursuite d'étude

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



## 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.

## Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PREREQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2ème année	Dinan	Ploufragan
CAP CUISINE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●
MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	CAP ou BAC PRO Cuisine	1 an	12 semaines de cours			●
BP ARTS DE LA CUISINE	CAP ou BAC PRO Cuisine	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BAC PRO CUISINE	CAP Cuisine ou seconde générale, technologique ou professionnelle validée. Diplôme de niveau 3	2 ans	19 semaines de cours	20 semaines de cours		●
CTM CREPIER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	13 semaines de cours	●	
BM Traiteur Organisateur de Réceptions	Titulaire d'un Bac Pro Restauration ou Alimentation, BP Restauration	2 ans	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●

## Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc  
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex  
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN  
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)