

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant (CDR) – F/H

Mis à jour le 6 janvier 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un diplôme, titre ou certification de niveau 3

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Etre titulaire d'un diplôme, titre ou certification de niveau 3

Rythme

Temps plein

Durée en centre

24 mois

Validation

- MCCuisinierenDessertde Restaurant
Diplôme de l'Education nationale de niveau 4

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de Formation

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire de la MC Cuisinier en Desserts de Restaurant conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

Ses principales missions sont :

- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
- Effectuer un contrôle qualité des produits et des productions
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine
- Appliquer la politique commerciale de l'entreprise et contribuer à sa réussite et au développement de l'image de marque

Le titulaire de la MC Cuisinier en Desserts de Restaurant travaille dans des restaurants, au sein d'une brigade de cuisine.

Contenu

Bloc de compétences

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

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant (CDR) – F/H

- Formacode : 42710
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602, D1104

- 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...)

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Les plus

Taux de réussite : **100%**

Taux de satisfaction : **80%**

Taux d'insertion : **Non communiqué**

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement...

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Cuisinier en desserts
- Pâtissier de restaurant

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un diplôme, titre ou certification de niveau 5

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.
Contact : handicap@strasbourg.greta.fr

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant (CDR) – F/H

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-alsace.fr
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867