

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

Mis à jour le 23 mai 2024

## 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.

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

## Réseau

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