

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

Formation

Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Il doit être capable de concevoir, réaliser et assurer en hôtel et/ou en restaurant le service d'entremets salés et sucrés, de desserts de restaurant.

Il participe au travail de la brigade de cuisine en Hôtellerie-Restauration et exerce des missions :

- d'approvisionnement, de stockage et d'entretien
- de production culinaire
- de service et de distribution
- de conservation et de contrôle qualité

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la mention Cuisinier en desserts de restaurant peut accéder aux fonctions de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant, et de chef de partie.

Durée de la formation

1 an

Pour qui ?

Les titulaires d'un CAP Cuisine ou d'un diplôme en Hôtellerie & Restauration

Témoignage



Elodie, 20 ans

« Une formation concrète avec des cours pratiques au quotidien. »

Conditions d'admission

Elèves titulaires :

- d'un CAP Cuisine
- d'un Diplôme de niveau 5 : BEP métiers de l'Hôtellerie et Restauration
- d'un Bac Technologique Hôtellerie
- d'un Bac Pro Restauration
- d'un BTS MHR Option B

Et après ?

La MC Cuisinier en desserts de restaurant permet de rentrer dans la vie professionnelle notamment dans les établissements qui souhaitent valoriser le poste « Desserts de Restaurant »

Exemple de débouchés professionnels

- Restauration classique haut de gamme
- Restauration collective
- Traiteur, pâtisserie boutique
- Glacier, chocolatier, confiserie

Contenu de la formation & Programme

Atouts de la formation

- Formation en milieu professionnel
- Travaux pratiques
- Vaste réseau d'établissements partenaires
- Restaurant d'application au Château de Bellerive

Qualités requises

- Créativité
- Organisation
- Autonomie
- Goût de la présentation
- Application dans la présentation du produit

Statut

Etudiant

12 semaines de formation en milieu professionnel :

- 2 fois 5 semaines dans 2 entreprises différentes
- 2 semaines dans un laboratoire de pâtisserie

Volume horaire hebdomadaire

Modules de formation	Vol. hor.
Français	1h30
Anglais LV1 obligatoire	1h
Ateliers pratiques	17h
Technologie professionnelle	2h
Sciences appliquées à l'hygiène	2h
Gestion appliquée	1h
Arts	1h30
Technologies de l'Information et de la Communication	1h
Total	27h

Epreuves à l'examen

- Pratique professionnelle (CCF - Coef. 6)
- Etude d'une situation professionnelle (ponctuel écrit - Coef. 2)
- Evaluation des activités en milieu professionnel (CCF - Coef. 2)



Contact

Institution Robin
Lycée Hôtelier

04.74.31.18.70
lycee.hotelier@institution-robin.fr

1, quai Frédéric Mistral
38200 Vienne

www.institution-robin.com

