

# MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Initial

Apprentissage



En partenariat avec :

# MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

## TRAVAILLER DANS LE DOMAINE DE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

### Initial ou Apprentissage

#### Durée de la formation

→ 1 an en initial  
ou apprentissage.

#### Pour qui ?

Les titulaires d'un CAP  
Cuisine ou d'un diplôme  
en Hôtellerie-Restauration  
option Cuisine.

#### Rythme d'apprentissage

Semaines entières selon  
emploi du temps.

## La 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 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.

## Conditions d'admission

Elèves titulaires :

- CAP Cuisine
- Diplôme de niveau 5 :
  - BEP métiers de l'hôtellerie restauration option cuisine.
  - Bac technologique hôtellerie option cuisine.
  - Bac pro restauration option cuisine.
- BTS MHR option B.

## Et après ?

Le 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».

## Exemples de débouchés professionnels

- Restauration classique haut de gamme.
- Restauration collective.
- Traiteur, boutique-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.**
- **Gût** de la présentation.
- **Application** dans la présentation du produit.

### Statut

Etudiant ou Alternant.

**12 semaines de formation** en milieu professionnel :

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

### Volume horaires hebdomadaire

Modules de formation	Vol. Hor.
Français	1h30
Anglais LV1 Obligatoire	1h
Ateliers pratiques	17h
Technologies professionnelles	2h
Sciences appliquées à l'hygiène	2h
Gestion appliquée	1h
Arts	1h30
Technologies de l'Information et de la Communication	1h
<b>Total</b>	<b>27h</b>

### 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 ).

# INSTITUTION ROBIN

Établissement Catholique  
d'Enseignement Privé associé à l'État

## Contact - Initial

Lycée Polyvalent, section hôtellerie

lyceehotelier@institution-robin.fr

04.74.31.18.70

## Contact - Apprentissage

Unité de formation en apprentissage

ufa@institution-robin.fr

04.74.53.09.78

**Campus de Vienne Sud**  
**Château de Bellerive**

1 quai Frédéric Mistral, 38200 Vienne

[www.institution-robin.com](http://www.institution-robin.com)

