

## CONDITIONS pour postuler

- Cette formation est accessible aux candidats titulaires au minimum d'un CAP Cuisine ou d'un BAC PRO Organisation de la Production Culinaire.
- Cette spécialisation en 1 an est aussi accessible après un BAC Technologique Hôtellerie (STHR), un BP cuisine ou un BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) option B.

## Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription en ligne auprès des écoles :



## Débouchés professionnels

L'emploi s'exerce dans des restaurants gastronomiques, traditionnels, services traiteurs : Cuisinier spécialisé en confection de desserts de restaurant, chef de partie (avec expérience)...

## Poursuites possibles...

- Baccalauréat Professionnel Organisation de la Production Culinaire
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

[ecoles.dordogne.cci.fr](http://ecoles.dordogne.cci.fr)

## Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !

**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE VAE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



APPRENTISSAGE  
FORMATION INITIALE  
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle  
12, avenue Henry Deluc  
24750 Boulazac-Isle-Manoire  
T. 05 53 35 72 72  
[contact@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:contact@ecoles.dordogne.cci.fr)



## Les écoles



## MENTION COMPLÉMENTAIRE (futur Certificat de Spécialisation)

## Cuisinier en Desserts de Restaurant

1 an

RNCP 37380

CUISINE



## APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE, ENTRETIEN

- Prévoir les besoins et établir un bon de commande en fonction des fiches techniques
- Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Contrôler les stocks du poste de travail
- Entretien des locaux et des matériels

## PRODUCTION

- Entretien des locaux et le matériel de production et de service
- Déterminer les besoins
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service
- Elaborer les fiches HACCP

## SERVICE DISTRIBUTION

- Mettre en place son poste de travail (produits et matériels)
- Vérifier la concordance des supports de vente et de la production
- Répondre aux « annonces » et impératifs de dressages des préparations
- Assurer la distribution de la production
- Communiquer au responsable de service en salle les productions du jour

## CONSERVATION CONTRÔLE QUALITÉ

- Vérifier la température de stockage
- Conditionner et protéger les produits à conserver
- Identifier les produits conservés (nom, quantité et date)
- S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés
- Suivre la fiche HACCP

## OBJECTIFS de la formation

- Le titulaire de cette Mention Complémentaire (*renommée Certificat de Spécialisation à la rentrée 2024*) est un cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant. Il réalise des petits fours salés et sucrés, des entremets, mais aussi des pâtisseries, des desserts à l'assiette ou encore des glaces.
- Créatif, il expérimente et propose des recettes. Il participe au travail de la brigade de cuisine.
- Enfin, il veille au stockage et à la gestion de ses matières premières tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

## Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans (possibilité à partir de 15 ans après une classe de 3ème). Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant / sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF,... (nous consulter)

## QUEL TYPE de structure ?

Restaurants gastronomiques | Traditionnels | Hôtels-Restaurants | Services Traiteurs.

## Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée et rémunérée sur 1 an.
- Titre reconnu par l'Etat Niveau 3 de « MC5 – Cuisinier en desserts de restaurant » RNCP n°37380.
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- 455h de cours sur 1 an, selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/entreprise
- Début de la formation au CFA : septembre

## Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

## Au PROGRAMME...

- Travaux pratiques et appliqués
- Technologie professionnelle
- Analyse sensorielle
- Législation
- Communication
- Gestion
- Sciences appliquées
- Arts appliqués