



## Le cuisinier en desserts de restaurant

Le cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail et effectue un contrôle qualité de ses produits et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit être attentif aux nouveautés et aux matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

## Objectifs de la formation

La formation **Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Entretien et mettre en place le matériel nécessaire à la production,
- Assurer la conception, la réalisation et le service des desserts de restaurant,
- Faire le suivi des commandes,
- Approvisionner son poste de travail,
- Contrôler la qualité de ses productions.

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Langue vivante (anglais)
- Prévention santé environnement

### Enseignements techniques et professionnels

- Environnement économique juridique et social
- Gestion
- Pratique de cuisine
- Pratique de restaurant
- Sciences appliquées
- Technologie appliquée
- Technologie pâtissière
- Technologie de restaurant

## Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures de cours par semaine
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



### Campus

Ploufragan - Quimper - Vannes



### Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un Bac Pro Cuisine



### Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien
- Nous consulter.



### Durée

A minima 400h - Parcours en 1 an  
Réduction de durée suivant profil



### Validation

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



### Type de contrat

Alternance



### Frais formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

94,7 %  
Taux de réussite aux examens\*\*

100 %  
Taux de satisfaction\*\*

100 %  
Taux d'insertion\*\*\*  
dont 7,1% en poursuite d'étude\*\*

13 %  
Taux de rupture\*\*

## Qualités & profils requis

- Capacité d'organisation
- Capacité à mémoriser
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité d'adaptation
- Bonne résistance physique
- Créatif et curieux

## Entreprises conseillées

- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

## Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
  
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

## Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

## Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- Brevet Professionnel Arts de la cuisine

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

## Perspectives professionnelles

- Cuisinier spécialisé
- Chef de partie
- Spécialiste dans l'élaboration des desserts d'un restaurant

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
campusquimper@cma-bretagne.fr

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

