



MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (MC CDR)

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des desserts, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine. Ce professionnel est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Enfin, il s'adapte aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse).



Durée

- Alternance : Cette formation est réalisée en alternance Centre/ Entreprise :
- 400 heures sur 12 mois
- Alternance 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise



Date de session

Une rentrée à l'automne (septembre/octobre) pour l'alternance



Coût de la formation

Apprentissage et Contrat Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'entreprise



Lieu de la formation

Maison de la Formation
ZI de la République
120 rue du Porteau BP 495
86012 Poitiers Cedex



Contact

Christine DANSAC
cdansac@mdf86.net
05 49 37 44 96

Voie d'accès : Alternance Formation continue Demandeurs d'emploi VAE

Pré-requis

Pour l'alternance :

- CAP Cuisine – BAC PRO Cuisine
- Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

Conditions d'inscription

Pour l'alternance

- Être âgé de 16 à 30 ans non révolus pour l'apprentissage
- Se préinscrire en ligne
- Satisfaire aux prérequis et/ ou se présenter à l'entretien de motivation

Activités professionnelles en entreprise

- Il est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Il est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie, et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser, et d'assurer en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations.
- Entremets salés ou sucrés
- Desserts de restaurant
- Il participe au travail de la brigade
- Il doit adopter un comportement professionnel : ponctualité, amabilité, règles de savoir-vivre, respect, volonté, organisation, adaptation, participation

Entreprises d'accueil

- Entreprises de restauration traditionnelle et chaînes hôtelières offrant une carte des desserts complète et variée, faits maison.
- Justifiant d'une activité régulière et suffisante pour exercer les techniques liées à la réalisation des desserts de restaurant, donc dressage à l'assiette



MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



Validation

Diplôme de niveau européen
3 (CAP, BEP) délivré par
L'éducation nationale
Code RNCP : 6981



Comment s'inscrire ?

www.poitiers.cci.fr



Programme et contenu

Domaine Professionnel

Pôle 1 – Approvisionnement – stockage et entretien

- Prévoir les besoins, établir un bon de commande selon des fiches techniques, participer aux achats des denrées, assurer leur réception et les stocker, réceptionner et contrôler, entretenir les locaux et le matériel

Pôle 2 – Production

- Entretien des locaux et le matériel, déterminer les besoins, préparer, transformer, élaborer les produits Décorer et personnaliser le produit fini, assurer les opérations de fin de service Elaborer les fiches HACCP

Pôle 3 -Service et distribution

- Mettre en place son poste de travail, vérifier la concordance des supports de vente et de la production, répondre aux impératifs de dressage des préparations, assurer la distribution, communiquer au responsable de service en salle les productions du jour

Pôle 4 : Conservation et contrôle qualité

- Vérifier la température de stockage, conditionner et protéger les produits, s'assurer de la qualité des matières premières, suivre la traçabilité Hygiène

Enseignement Général

- Dossier professionnel, communication
- Langue vivante 1 et 2 : anglais et espagnol
- Législation
- Bureautique

Nos points forts

- Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages tripartite Centre de formation / entreprise formatrice / apprenant
- Donner du sens aux apprentissage par l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques
- Une équipe pédagogique constituée en partie de professionnels reconnus dans leur métier
- Accès à une plateforme numérique de formation à distance
- Cours d'autoformation et suivi individualisé gratuits
- Notre expertise dans les métiers du secteur Café Hôtel Restaurant Tourisme Loisirs et l'apprentissage depuis plus de 30 ans
- Formation par blocs de Compétences
- Possibilité d'être accompagné et participer à des concours de renom
- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries d'initiation de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique

Débouchés professionnels

- Cuisinier – commis pâtissier – pâtissier – chef pâtissier – dans tout type de restaurant traditionnel et gastronomique ayant une carte de desserts élaborés et un chef pâtissier

Poursuites d'études

- BAC PRO Cuisine



Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap :

cciv-formation-handicap@mdf86.net

CCI VIENNE Formation

120, rue du Porteau BP 495 - 86012 POITIERS Cedex
Tél : 05 49 37 44 50 E-mail : cciv.formation@mdf86.net
Internet : www.poitiers.cci.fr/formation
N° déclaration d'activité : 54860109086

Suivez l'actu de CCIV FORMATION



www.poitiers.cci.fr/formation



CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE

Siège social : 7 Avenue du Tour de France
CS 50146 Chasseneuil
86961 Futuroscope Cedex
Internet : www.poitiers.cci.fr
SIRET 18860003500144