

## MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

RNCP : 37380

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 3

**TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2023 : 64%**

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Cuisinier-e spécialisé-e dans la confection des desserts de restaurants,  
Chef-fe de partie dessert, pâtisserie de magasin ou salon de thé, pâtisserie de palace.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Organiser en amont sa production
- Produire et présenter des desserts de restaurants
- Participer à des actions de promotion
- Reconnaître les produits de pâtisserie
- Déguster, analyser et justifier sa production
- Réaliser des dessins et croquis
- Réaliser des supports professionnels



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite travailler dans une brigade de restaurant avec pour spécialisation la confection des desserts.



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.  
Être titulaire d'un diplôme de la restauration ou justifier de 3 ans de pratique professionnelle en restauration.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription de Janvier à Décembre.  
Entretien individuel et bilan.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.  
[accompagnement@cfablagnac.org](mailto:accompagnement@cfablagnac.org)

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Réaliser une fiche technique
- Organiser son poste de travail
- Gérer les matières premières
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre des techniques permettant des réalisations de desserts, d'entremets salés et sucrés
- Réaliser la production de desserts, d'entremets salés et sucrés
- Présenter sa création
- Distribuer sa production
- Analyser sur le plan gustatif sa production
- Entretien des locaux et du matériel

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Dessin appliqué à la profession
- Sciences appliquées
- Technologie de l'information et de la communication

### MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

**Evaluation des acquis** : contrôle en cours de formation et examen en fin de parcours.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter

### TARIF

**Prise en charge totale des coûts de formation dans le cadre d'un contrat d'alternance.**

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis, après un RDV personnalisé.

### DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 1 an.

À partir de 400 heures/an.

1 semaine/ mois au CFA, en général.

### SUITES DU PARCOURS

Mention complémentaire Traiteur en un an.

Brevet professionnel Arts de la cuisine en deux ans.

CQP spécialités diverses de six mois à un an.

CAP Pâtisserie (positionnement).

### MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

[candidature@cfablagnac.org](mailto:candidature@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

#### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)

[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

