

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (MC)

(FUTUR CERTIFICAT DE SPECIALISATION)

Code RNCP : 37380 - Date enregistrement : 22/08/1997

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 3 délivré par l'Education Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant.

Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ▶ Formation en alternance CFA/entreprise
- ▶ 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise (restaurants traditionnels ou gastronomiques, restaurants de collectivité) soit 420 heures de formation sur 1 an
- ▶ Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- ▶ Début de la formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Production de desserts servis en restaurant

Bloc 2 : Hygiène alimentaire et coûts en restauration

Bloc 3 : Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

ENSEIGNEMENT GENERAL

Communication et expression orale, langue vivante (anglais)

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme.

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire au minimum : CAP Cuisine
- Avoir entre 16 et 29 ans à la signature du contrat d'apprentissage (pas de limitation d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Etablissement à taille humaine
- ▶ Infrastructures adaptées
- ▶ Pédagogie de projet
- ▶ Projet d'établissement
- ▶ Interventions de professionnels
- ▶ Restaurant d'application
- ▶ Travaux de groupes



CODE DIPLÔME : 01022105

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :
Brevet Professionnel
Arts de la cuisine

Insertion professionnelle :
Chef de partie
Cuisinier spécialisé dessert

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique
« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique « Tarifs »
▶ Demi-Pension
▶ Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes
d'accessibilité
Réfèrent handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - mfr.laroque@mfr.asso.fr - www.mfr-laroque.com