

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

FORMATIONS EN ALTERNANCE DES UFA

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. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- ✓ Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant
- ✓ Veiller à l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- ✓ Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- ✓ Contrôler la qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement)
- ✓ Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine

Le programme



Formation en partenariat avec l'**UFA Lycée des Métiers Le Parquet à Quimper**

Blocs de compétences :

- ✓ Approvisionnement, stockage et entretien
- ✓ Production
- ✓ Service, Distribution
- ✓ Conservation, contrôle qualité
- ✓ Les produits
- ✓ Les préparations
- ✓ Les moyens de conservation
- ✓ Les matériels
- ✓ Analyse sensorielle
- ✓ Législation
- ✓ Gestion appliquée

Pour en savoir plus sur cette formation :

- ✔ Voir la formation sur le site de l'**UFA Le Paraclet** : [Cliquez ici](#)
- ✔ Voir la fiche **France Compétences** de la MC Cuisinier en Desserts de Restaurant : [Cliquez ici](#)
- ✔ Voir la page **Onisep** de la MC Cuisinier en Desserts de Restaurant : [Cliquez ici](#)
- ✔ Voir la page **Inserjeunes** de la MC Cuisinier en Desserts de Restaurant : [Cliquez ici](#)

Données statistiques :

- ✔ Taux d'obtention du diplôme (session juin 2024) : 100% (1 admis/1 inscrit)
- ✔ Taux de présentation à l'examen (session juin 2024) : 100% (1 présenté/1 inscrit)
- ✔ Taux de poursuite d'études : données à venir (1ère session en 2024)
- ✔ Taux d'insertion professionnelle : données à venir (1ère session en 2024)
- ✔ Taux de rupture anticipée : données InserJeunes à venir
- ✔ Taux d'interruption en cours de formation : données InserJeunes à venir
- ✔ Valeur ajoutée : données InserJeunes à venir

Mise à jour : 05/11/2024

Informations pratiques

Dates & Lieux

Septembre 2025 à Juin 2026
UFA Lycée des Métiers Le Paraclet
35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER
02 98 55 54 38

Durée de la formation

400 heures en centre et 1420 heures minimum en entreprise (parcours complet)

Rythme

1 semaine en UFA et 3 semaines en entreprise

Acquis

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences. La durée et le contenu de la formation sont personnalisés en fonction des acquis du stagiaire.

Public

Tout public éligible au contrat d'apprentissage (16 à 29 ans)
Formation ouverte aux personnes en situation de handicap

Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un Baccalauréat professionnel Organisation de la Production Culinaire
Avoir un goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration, être organisé, avoir le sens du contact et le goût pour le travail en équipe, être créatif et avoir une bonne résistance physique

Evaluation

- ✓ Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- ✓ Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final, évaluation en situation professionnelle
- ✓ Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Validation

- ✓ **Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant**, diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, inscrit au RNCP
- ✓ Code RNCP : 37380
- ✓ Validité : 31/08/2026
- ✓ Code diplôme : 1022105

Inscription

Inscription auprès de l'UFA Lycée Le Paraclet :

- ✓ **Délai d'accès** : ouverture des admissions au mois de janvier, démarrage de la formation et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre
- ✓ **Dossier de candidature** : CV à jour, copie du dernier diplôme et des bulletins et relevés de notes des 2 dernières années, lettre de motivation
- ✓ Entretien individuel et tests de positionnement
- ✓ L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil

Poursuite d'études

- ✓ Autres mentions complémentaires
- ✓ BTS Management en Hôtellerie Restauration

Métiers

- ✓ Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, chef de partie (avec expérience)

Financement

- ✓ Formation financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage
- ✓ Aucun frais à la charge de l'apprenti

Modalités pédagogiques

- ✓ Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas
- ✓ Les modalités pédagogiques de la formation peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap. Ces adaptations sont étudiées avec le référent handicap du Lycée Le Paraclet.

Moyens Techniques

✔ Équipements pédagogiques et informatiques :

- ✔ Équipements pédagogiques et informatiques : 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 1 boutique pédagogique
- ✔ Salle de formation, salle informatique
- ✔ Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresto (facturation, gestion)
- ✔ Les moyens techniques peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap. Ces adaptations sont étudiées avec le référent handicap du Lycée Le Paracllet.

Encadrement

- ✔ En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- ✔ En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Suivi

- ✔ Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- ✔ Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)