

# «Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant»

## VOTRE FUTUR METIER :

- Cuisinier spécialisé
- Chef de partie

### Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de

- Restauration traditionnelle
- Hôtellerie
- Traiteur

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

#### **Vous aurez en charge**

- La réalisation d'entremets salés et sucrés
- La réalisation de desserts de restaurant
- De participer au travail de la brigade de cuisine.

#### **Compétences :**

- Prévoir les besoins et établir un bon de commande en fonction des fiches techniques
- Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Contrôler les stocks du poste de travail
- Entretien des locaux et les matériels
- Déterminer les besoins
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service
- Elaborer les fiches HACCP
- Vérifier la température de stockage
- Conditionner et protéger les produits à conserver
- Identifier les produits conservés (nom, quantité et date)
- S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés
- Suivre la fiche HACCP

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Public éligible au contrat d'apprentissage, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

### Prérequis et admission :

Être âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3<sup>ème</sup>  
Être titulaire d'un CAP/BEP Cuisine, CAP Pâtisserie

### Validation de la formation :

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant – Ref RNCP 6981 – Diplôme Education Nationale de Niveau 3

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

### Durée et rythme d'apprentissage :

Contrat de 1 ans

**Temps en entreprise :** En moyenne 2 semaines sur 3

**Temps en centre :** 420 heures de formation en centre soit 3 jours par semaine toutes les 3 semaines en moyenne

### Modalités et délai d'accès :

Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation

**Début de la formation :** selon le calendrier disponible sur demande

**Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

### Tarifs :

Formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation

### **Inscription en ligne :**

[portailpedagogique@reunion.cci.fr](mailto:portailpedagogique@reunion.cci.fr),  
puis lien espace candidature



### La formation : méthodes et évaluation :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier. La formation est validée par un examen ponctuel en fin de formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

La poursuite d'étude est possible.

Taux de réussite : 80% de réussite

### Poursuite d'études

- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier
- BTM Pâtissier
- MC Employé Traiteur

### Accessibilité aux personnes porteuses

#### de Handicap :

- « Tous les sites sont accessibles ;

Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap. »

### Lieu et contact Pôle Formation CCIR - Centhor

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts - 0262 22 85 00 - [cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : [www.reunion.cci](http://www.reunion.cci)

## CONTENU DE LA FORMATION

### Formation professionnelle

- Travaux pratiques Pâtisserie
- Technologie Professionnelle
- Entretien des locaux et équipements
- Gestion appliquée
- Hygiène
- Prévention Santé Environnement

### Enseignement général

- Arts Appliqués
- Communication
- Informatique

**POINTS FORTS :** (\*) Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.