



# «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

#### Aptitude :

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 :

La formation s'articule autour de 3 blocs de compétences :

- E1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué
- E2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
- E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel et communication

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

#### Méthodes mobilisées :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

#### Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen ponctuel en fin de formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

**Taux de réussite :** 100% de réussite

### Poursuite d'études :

- CAP Chocolatier-confiseur (Niveau 3)
- CAP Glacier (Niveau 3)
- BTM Pâtissier (Niveau 4)
- MC Employé Traiteur (Niveau 3)

### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

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

### Prérequis :

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

### Validation de la formation :

#### • **Diplôme, Certificat, Qualification :**

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

- **Certification globale** du programme complet
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

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

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

### Durée et rythme d'apprentissage :

**Durée du contrat :** Contrat de 1 an

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

### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

### • **Inscription en ligne :**

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



### Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée cf réglementation
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

**Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme  
Pôle Formation 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.fr](http://www.reunion.cci.fr)**



## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

### **Bloc 1 : E1 Pratique professionnelle et dessin appliqué**

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- Organiser son poste de travail
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les fabrications
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Déguster les desserts
- Effectuer les différentes mises en place
- Assurer les prestations
- Assurer les opérations de fin de service

### **Bloc 2 : E2 Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)**

- Participer à la conception des supports de vente
- Actualiser les supports de vente
- Orienter les ventes

### **Bloc 3 : E3 Évaluation des activités en milieu professionnel et communication**

- Prévoir les matériels
- Organiser son poste de travail
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les fabrications
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Déguster les desserts
- Effectuer les différentes mises en place
- Assurer les prestations
- Assurer les opérations de fin de service
- S'intégrer à une équipe
- Etablir une relation avec les différents services
- Participer à des actions de promotion et d'animation

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