

# Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert et Restaurant

Mis à jour le 29 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

- Être Titulaire d'un CAP Cuisine ou BAC pro Cuisine
- Être titulaire d'un Baccalauréat Technologique Hôtellerie, d'un Baccalauréat
- Professionnel Boulangerie-Pâtisserie
- Être titulaire d'un BTS Management Hôtellerie Restauration (option B)

## Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans  
Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

420 ans

## Validation

MC Traiteur, niveau 3

## Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation  
Epreuves ponctuelles

## Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 37380 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/>

## Objectifs professionnels

- Concevoir, réaliser, servir des entremets salés, sucrés
- Desserts de restaurant : desserts à l'assiette chariot de desserts
- Former des cuisiniers spécialisés en desserts capables de s'intégrer dans une brigade de cuisine
- Développer sa créativité et sa culture gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires
- Appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks

## Contenu

- Technologie pâtisserie
- TA Pâtisserie (technologie appliquée)
- TP Pâtisserie (travaux pratiques)
- Arts Appliqués
- Sciences appliquées
- Economie / Gestion Hôtelière

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
- 16 semaines en UFA (3 jrs/semaine) et 36 semaines en entreprise
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

## Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## Les plus

### Taux de satisfaction

–

### Réussite aux examens

80 %

### Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Durée

Durée du contrat : 1 an

# Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert et Restaurant

## Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
- Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
- Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56