

# Mention Complémentaire

## Cuisinier en Desserts de Restaurant



## Hôtellerie / Restauration

---

Marne-la-Vallée

### Compétences

---

- Entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production
- Réalisation et service des entremets salés, sucrés, et des desserts de restaurant
- Suivi des commandes, de la qualité des matières premières et des approvisionnements
- Participation à la commercialisation de la production dans l'entreprise
- Participation à l'animation du point de vente de la production

### Métiers

---

- Cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant
- Chef de partie

### Qualités requises

---

- Bonne culture générale et professionnelle
- Bonne connaissance de l'environnement touristique, historique et gastronomique, afin de personnaliser les réalisations culinaires
- Imagination, créativité et sens de la présentation
- Habileté, méthode, goût et odorat développés

### Recrutement

---

- De 16 à 25 ans
- Titulaire d'un CAP / BEP Cuisine ou BAC PRO Restauration
- Examen du dossier scolaire
- Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Inscription : de février à septembre

### Organisation

---

- Durée de la formation : 1 an - 32 heures de cours/semaine
- Alternance : 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise

### Diplôme

---

- Mention Complémentaire de Cuisinier en Desserts de Restaurant (diplôme d'État de niveau V)

## Statut du Centre de formation d'apprentis

---

- ▶ L'UTEC est un établissement public consulaire de la CCI Seine-et-Marne

## Programme de formation

---

### Enseignement professionnel

Organisation : prévoir le matériel, participer aux achats, à la conception des supports, organiser son poste de travail

Production et présentation : gestion des matières premières, respect des règles d'hygiène et de sécurité, qualité de la présentation et de la créativité, mise en œuvre des techniques

Distribution : actualiser les supports de vente, effectuer les mises en place, assurer les prestations

Dégustation : analyser sur le plan gustatif la production libre et justifier les modifications éventuelles à apporter

Services appliqués à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Économie, droit de l'entreprise hôtelière

Arts appliqués à la profession



Document non contractuel.

Marne-la-Vallée

Boulevard Olof Palme - Émerainville  
77436 Marne-la-Vallée CEDEX 2

[www.cfautec.fr](http://www.cfautec.fr)



Centre de formation d'apprentis



COMMISSION EUROPÉENNE  
Fonds social européen