



MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ACTIVITÉS VISÉES

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant. Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles). Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées).

Il effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement). Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h par année à raison de **12 semaines au CFA** en alternance avec l'entreprise.

Durant cette année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire au minimum : CAP – BEP Pâtissier ou CAP – BEP Cuisinier ou justifier de minimum 3 ans d'expérience professionnelle dans ce métier.
- Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionalisation

EN VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE (VAE) :

- Le candidat doit justifier d'une expérience d'au moins un an en rapport avec le titre professionnel visé. Il constitue un dossier de candidature pour sa «demande de validation des acquis de l'expérience» et participer à un entretien de positionnement.

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant - Niveau V · RNCP6981 ·
Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Durée
Pratique Professionnelle	176h/an	Contrôle en Cours de Formation	Pratique et écrite	6	5h30
Dessin Appliqué	24h/an		Orale	2	20 mn
Expression préparation de dossier Evaluation des activités en milieu professionnel et communication	24h/an	Ponctuelle	Écrite	2	1h30
Etude d'une (ou des) situation(s) professionnelle(s) • Technologie • Sciences Appliquées • Gestion Appliquée	36h/an 36h/an 36h/an				
LV1 Anglais	24h/an				
Éducation Physique et Sportive	40h/an	Non évalué			
Travail d'alternance	24h/an	Non évalué			

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- BP Arts de la Cuisine (2 ans)
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-café-restaurant (1 an)

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry
Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports»
Arrêt «Saint-Alban Centre»
Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite