

## MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

---

### Emplois concernés

---

- ☞ Cuisinier spécialisé dans les confections de desserts de restaurant
- ☞ Second ou chef pâtissier en hôtel ou restaurant

---

### Activités

---

- ☞ Préparation des ingrédients
- ☞ Gestion des matières premières (approvisionnement, stockage)
- ☞ Confection et réalisation des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurants individuels (pâtes, crèmes, chocolaterie, confiserie...)
- ☞ Organisation du poste de travail (gestion du matériel)
- ☞ Entretien des locaux et du matériel dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène

---

### Déroulement de la formation

---

**Lieu de formation :** U.F.A. François Rabelais – Vitry sur Seine (94)  
**Durée de la formation :** 1 an dont 13 semaines par an en centre de formation

**Lieu de formation :** U.F.A. Gué à Tresmes – Congis-sur-Thérouanne (77)  
**Durée de la formation :** 1 an dont 13 semaines par an en centre de formation

**Contenus de la formation :** Pratique professionnelle, technologique professionnelle pâtisserie  
Sciences appliquées  
Arts appliqués

---

### Conditions d'accès

---

- ☞ Avoir **entre 16 et 25 ans**
- ☞ Être titulaire soit d'un **CAP Cuisine** ou d'un **bac pro Restauration**, option organisation et production culinaire
- ☞ Avoir **signé un contrat d'apprentissage** avec un employeur
- ☞ Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler