

# Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Mis à jour le 23 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau CAP relevant des secteurs de la restauration, ou avoir pratiqué plus de 3 ans dans le domaine considéré.  
Profil particulier : nous consulter.  
Entretien et tests de positionnement.

## Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage), Professionnalisation.

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

400 heures

## Validation

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant.  
La validation peut être totale ou partielle.  
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

## Objectifs professionnels

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant ce cuisinier travaille au sein d'un restaurant gastronomique, palace ou restaurant étoilé.  
Il conçoit, réalise et met en scène en 3 dimensions des desserts à l'assiette, en valorisant des produits frais de producteurs.

- Entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production,
- Concevoir, réaliser et servir les entremets salés, sucrés, et les desserts de restaurant,
- Suivre les commandes,
- Approvisionner son poste de travail,
- Contrôler la qualité de ses productions.

## Contenu

- Enseignement professionnel en cuisine : Produits de base et intermédiaires ; Préparations : pâtes, crèmes, appareils sucrés et salés, sauces, entremets chauds et froids, glaces, desserts glacés, petits fours, éléments de décors
- Sciences appliquées à l'environnement professionnel
- Gestion
- Arts appliqués à l'environnement professionnel
- Citoyenneté

## Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.  
Formation en alternance.  
VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

## Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.  
Production destinée aux services du restaurant pédagogique.  
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.  
Showroom, animation devant public.

## Moyens pédagogiques

Laboratoires et plateaux techniques professionnels équipés en matériels.  
Documents pédagogiques – Matières d'œuvre fournies.  
Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

## Durée

En centre de formation : 400h minimum dans le cadre de l'alternance.  
Alternance 2 jours en centre, 3 jours en entreprise.

## Délais et modalités d'accès

# Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Contrôles en cours de formation.  
Examen final.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

12

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37380](#)

Entrée en septembre.

## Financements possibles

18 € de l'heure selon le taux de prise en charge de l'OPCO.  
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

## Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référents handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

## Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037  
51725 REIMS CEDEX
- [contact@gretamarne.com](mailto:contact@gretamarne.com)
- 03.26.84.55.40
- [gretamarne.com](http://gretamarne.com)
- SIRET : 19510035900023