

# Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

Mis à jour le 23 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre 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 en contrat d'apprentissage

## Rythme

Temps plein

## 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.

## Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation  
– Examen final

## Possibilité de validation par blocs de compétences

## 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.

- Entretien 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 et de 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

# Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

Oui

## Nombre de participants

de 6 à 12

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37380](#)

Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

## Durée

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

## Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

## Financements possibles

8 329 € dans le cadre d'un parcours complet.  
Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.  
Coûts de la formation pris en charge par les OPCO.  
Frais d'hébergement, restauration et 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.  
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 par nos référentes handicap 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
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982