



Contact

Mehdi MENDOUDJ
 Coordonnateur pédagogique
 mehdi.menhoudj@versailles.fr
 TEL : 01 34 02 40 80

Christophe POYRAULT
 Directrice Délégué aux Formations
 Professionnelles
 christophe.poyrault@ac-versailles.fr

Marie-Edith ELIES
 Provisseure
 marie-edith.elies@ac-versailles.fr

Aïcha BELGHAZI
 Assistante de formation
 ufa.escoffier@laposte.net
 Tél. : 01 34 02 40 80

MENTION COMPLEMENTAIRE

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Présentation de l'activité :

Le titulaire de la Mention Complémentaire « *Cuisinier en Desserts de Restaurant* » est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

Employé, sous le contrôle de sa hiérarchie, le cuisinier en desserts de restaurant est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant le service des prestations suivantes :

- *Entremets sucrés*
- *Desserts de restaurant*

Sa pluricom pétence lui permet de s'intégrer, d'une façon privilégiée à une équipe de cuisine. Il doit avoir une vue d'ensemble

- de l'organisation générale et des rôles précis de chacun dans l'entreprise,
- du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

Conditions de travail :

Le cuisinier en desserts de restaurant travaille dans une brigade plus ou moins importante selon la taille de l'entreprise.

Il doit adopter un comportement professionnel :

- ☐ *Ponctualité* (centre formation et entreprise)
- ☐ *Amabilité et règles de savoir vivre* (politesse)
- ☐ *Respect* (consignes, idées, matériel, matières premières et déontologie professionnelle)
- ☐ *Volonté* (avoir le souci de se perfectionner)
- ☐ *Organisation, adaptation et participation* (horaires décalés, travail le dimanches et jours fériés)
- ☐ *Probité et sobriété* (sur le milieu professionnel et en représentation extérieure)

La formation :

Les disciplines enseignées dans cette filière sont : la gestion appliquée, les arts appliqués, les techniques de commercialisation et communication professionnelle, la technologie (connaissance des produits et matériels), les sciences appliquées, la culture professionnelle (histoire des produits et desserts, la technologie appliquée et les travaux pratiques.

Conditions d'admission :

- * Etre titulaire du Bac Professionnel Cuisine ou Boulangerie/ Pâtisserie ou du CAP Pâtisserie ou Cuisine.
- * Avoir de 17 ans à 25 ans.
- * Obtenir un dossier de pré-inscription.
- * Se présenter à un entretien de motivation.
- * **L'inscription n'est définitive qu'avec la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur.**

Alternance, durée

La formation se déroule en alternance. treize à quinze semaines en centre de formation, le reste en entreprise. Le contrat est conclu pour un an.

Qualités requises

Aptitude à l'autonomie et à la polycompétence

- Résistance physique
- Sens de la communication (clarté et concision)
- Esprit analytique et synthétique

Débouchés professionnels

La Mention Complémentaire est une qualification professionnelle de niveau V facilitant avantageusement l'insertion dans la vie active.

A l'issue de la formation, le titulaire de la Mention Complémentaire CDR peut occuper un poste évolutif dans des palaces, des hôtels et des restaurants **de grande renommée**, aussi bien en France qu'à l'international dans les entreprises disposant d'une unité de restauration et/ou d'hôtellerie.

CFA ACADEMIQUE DE VERSAILLES

Tél. : 01 30 83 42 60

Mail : www.ac-versailles.fr

Ligne SNCF : Gare de St Quentin en Yvelines

RER C
Train Paris Montparnasse

BUS 16
Cergy Préfecture

Contact pour une formation sur notre site d'Eragny sur Oise :

Mehdi MENHOUDJ

Tél. : 01 34 02 40 80

Accès facile :

Ligne SNCF – RER C : Gare de St Ouen-Liesse

RER A : Gare de Neuville-Université ou
Cergy Préfecture

Arrêt de bus : Pierrelaye

**Vous souhaitez plus d'informations?
Allez sur notre site :**

www.lyc-escoffier-eragny.ac-versailles.fr