

Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant (MC CDR)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Confectionner des desserts de restaurant.
- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours sucrés et salés, des entremets, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes, l'approvisionnement, le stockage et l'entretien de son poste de travail.
- Effectuer le contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage).
- Effectuer le contrôle de ses productions.

Le professionnel est formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Entreprises d'accueil

Restaurants traditionnels, gastronomiques ou étoilés.

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : minimum CAP cuisine ou BEP métiers de l'hôtellerie et restauration, bac hôtelier, BTS hôtelier, reconversion après un poste en hôtellerie-restauration.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance. Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
010 221 05	6981

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

420 heures (sur 1 an).

Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne 1 semaine en UFA et 3 semaines en entreprise

Coordonnées de l'UFA



24 avenue Etienne Soulié
12200 Villefranche de Rouergue
☎ : 05-65-45-01-13
📠 : 05-65-81-20-27
Email : 0121255z@ac-toulouse.fr
Site : lycee-saint-joseph.com