

## MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Taux de satisfaction : 92.00 %

Taux de réussite : 75.00 %

### PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur  
d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

### LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera  
demandé.

Prise en charge à 100%

Pour connaître tous les  
indicateurs du CFA académique,  
consultez le site inserjeunes.

### DUREE

Durée de formation : 400 heures

Durée en entreprise : 1210  
heures

Durée hebdomadaire moyenne :  
35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 18/09/2023 au 24/06/2024.

### LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA François Rabelais

6, rue Pierre et Marie Curie

94407 Vitry-sur-Seine

### CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

[cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr)

[Consulter notre Politique Handicap](#)

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte :  
9 000,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

### CODES

NSF : 221

RNCP : 6981

CERTIFINFO : 58434

Formacode : 42710

### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le titulaire de la Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant est capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production. Il conçoit des desserts et des entremets sucrés et assure leur service à l'assiette en salle. Il est en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et contrôler la qualité de ses productions.

### PRE-REQUIS

Etre titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtissier , Bac pro, BP dans les métiers de la cuisine en restauration.

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.

Inscriptions du 19/06/2023 au 23/10/2023 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

Cours du jour

### CONTENUS

#### Enseignement Professionnel

- ▶ Technologie pâtisserie
- ▶ Techniques professionnelles
- ▶ Créativité et éducation artistique
- ▶ Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- ▶ Gestion et législation
- ▶ Communication
- ▶ Langue vivante

### VALIDATION

- ▶ Diplôme Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant niveau : 3

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Cette formation permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant. Elle offre donc de vraies opportunités pour exercer en qualité de cuisinier polyvalent ou spécialisé. Mais elle peut permettre aussi, après quelques années d'expérience de devenir :

- Coordinateur de réception
- Responsable de banquet
- Chef de partie

Les titulaire de la Mention complémentaire pourront envisager des études très diverses en abordant d'autres Mentions Complémentaires (Traiteur par exemple), ou s'orienter vers un Bac Pro dans l'Hôtellerie Restauration puis vers un BTS dans le même domaine avec option art culinaire, art de la table et du service...



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Code Rome : G1602



**GIP FCIP**

ACADÉMIE DE CRÉTEIL

