

# Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Mis à jour le 7 décembre 2022

## Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine.  
Être titulaire d'un Bac Technologique Hôtellerie-Restauration Option Cuisine.  
Être titulaire d'un BAC PRO Cuisine.  
Avoir 3 années de pratique professionnelle en qualité de cuisinier.

## Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Salarié, Demandeur d'emploi.

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

650 heures

## Validation

Mention Complémentaire (diplôme de niveau 3).  
Attestation d'acquis et de formation.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) : mises en situation, épreuves à l'oral et à l'écrit.  
Évaluations en milieu professionnel.

## Objectifs professionnels

Les titulaires de cette MC seront spécialisés dans la confection de desserts de restaurant. Ils maîtriseront tout le processus de fabrication : achat, réception, stockage, contrôle qualité, hygiène et sécurité, matériels et outils et bien sûr techniques de confection dans une perspective de travail en équipe.

## Contenu

L'enseignement professionnel dispensé se décline ainsi :

- Technologie pâtisserie
- Travaux pratiques
- Créativité et éducation artistique
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Gestion appliquée et législation
- Analyse sensorielle
- Communication
- Anglais

## Modalités pédagogiques

## Profil des intervenants

Professeurs du lycée de Bazeilles.

## Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques – Cours en groupe – Exposés, débats, études cas – Travaux pratiques.  
Alternance : période de formation en milieu professionnel de 12 semaines variable en fonction du profil de la personne.  
La formation se déroulera dans le cadre de la récurrence : le stagiaire est intégré dans une classe en formation initiale, mais dispose d'un parcours de formation personnalisé et d'un accompagnement par le GRETA CFA des Ardennes.

## Moyens pédagogiques

Salles de formation équipées d'un vidéoprojecteur – Salle bureautique.  
Laboratoire de pâtisserie et cuisines pédagogiques.  
Centre de ressources documentaires.

## Durée

De 400H à 650H. La durée de cette formation est variable en fonction du niveau d'étude, de l'expérience et de la situation de la personne.

## Délais et modalités d'accès

Nous contacter.

## Financements possibles

# Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Entrée et sortie permanente

Oui

Formation uniquement accessible dans le cadre d'un contrat d'alternance, d'un financement Région ou OPCO – Pour plus d'information nous consulter.

Plan de développement des compétences.  
CPF de transition professionnelle.  
Contrat de professionnalisation.  
Contrat d'apprentissage.

## Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur un BAC PRO Cuisine.

## Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

## Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers  
08 140 Bazeilles
- [centre.hotellerie@greta-ardennes.com](mailto:centre.hotellerie@greta-ardennes.com)
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408