

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

FORMATION	<p>La formation se caractérise par une forte alternance entre la formation en établissement 420 heures sur un an et la formation en milieu professionnel (environ 33 semaines) Durée 1 an.</p> <p>Enseignement professionnel :</p> <p>Enseignement général :</p> <p>Durée 1 an.</p>
RNCP	RNCP6981-MC5-Cuisinier en desserts de restaurant
NOMENCLATURE DU NIVEAU DE QUALIFICATION	Niveau 3
ADMISSION / CONDITIONS	<ul style="list-style-type: none"> • Âge : de 16 à 29 ans révolus • Niveau d'entrée : Être titulaire du CAP Cuisine, du BP Arts de la cuisine ou du BAC PRO Cuisine, CAP pâtisserie
MODALITÉS D'INSCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS	<p>En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la mention Cuisinier en desserts de restaurant peut accéder aux fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant ; • De chef de partie.
OBJECTIFS	<p>Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.</p> <p>Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles).</p> <p>Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées).</p> <p>Il effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement).</p> <p>Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.</p>
POURSUITE D'ÉTUDES	<ul style="list-style-type: none"> • Bac professionnel cuisine • BTS management hôtellerie restauration option B
COMPÉTENCES GLOBALES DÉVELOPÉES PENDANT LA FORMATION	<p>Le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant trouve l'une de ses spécificités dans le lieu même où il exerce son activité, à savoir le restaurant.</p> <p>Il doit absolument avoir la culture professionnelle du cuisinier pour pouvoir exercer son métier dans le cadre d'une entreprise de restauration ou d'une brigade de cuisine.</p>

	<p>Travaillant dans une brigade plus ou moins importante selon la taille de l'entreprise, l'activité du Cuisinier en desserts de restaurant se distingue par l'interaction nécessaire qui peut exister entre d'autres éléments de la brigade et lui.</p> <p>Il exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste « desserts de restaurant » en France ou à l'étranger.</p> <p>Sa pluri compétence lui permet de s'intégrer à une équipe de cuisine en participant de façon privilégiée à la conception, la réalisation et le service des entremets salés ou sucrés, et des entrées ou desserts de restaurant.</p>
<p>COMPÉTENCES DÉTAILLÉES DÉVELOPÉES PENDANT LA FORMATION</p>	<p>Les compétences développées se situent autour de quatre grandes fonctions :</p> <p>APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE, ENTRETIEN :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prévoir les besoins et établir un bon de commande en fonction des fiches techniques • Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage • Réceptionner et contrôler les produits livrés • Contrôler les stocks du poste de travail • Entretenir les locaux et les matériels <p>PRODUCTION :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretenir les locaux et le matériel de production et de service • Déterminer les besoins • Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique • Décorer et personnaliser le produit fini • Assurer les opérations de fin de service • Élaborer les fiches HACCP <p>SERVICE, DISTRIBUTION :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place son poste de travail (produits et matériels) • Vérifier la concordance des supports de vente et de la production • Répondre aux « annonces » et impératifs de dressage des préparations • Assurer la distribution de la production • Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour <p>CONSERVATION, CONTRÔLE QUALITÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la température de stockage • Conditionner et protéger les produits à conserver • Identifier les produits conservés (nom, quantité et date) • S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés • Suivre la fiche HACCP
<p>ÉPREUVES DE CERTIFICATION</p>	<p>E1 : Pratique Professionnelle et dessin appliqué : (coef 6)</p> <p>Objectifs et contenu de l'épreuve :</p> <p>L'épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable de produire des desserts servis au restaurant (chariot, assiette...).</p> <p>Critères d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué sur son aptitude à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Renseigner une fiche technique ; • Organiser son poste de travail ; • Respecter les contraintes horaires de production ; • Produire en respectant les consignes ; • Réaliser des productions commercialisables ; • Gérer les matières premières ; • Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité ; • Dresser harmonieusement les préparations en prenant appui sur le dessin réalisé en vue de la production ; • Commenter une dégustation.

Modes d'évaluation : (CCF)

Trois situations d'évaluation sont réalisées dans le cadre des séances de travaux pratiques pour évaluer les acquis lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. Dans ce contexte, les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

E2 : Étude d'une situation professionnelle : (coef 2)**Objectifs et contenu de l'épreuve :**

À partir d'une situation professionnelle, l'épreuve permet d'évaluer les savoirs associés relatifs à la technologie, la gestion et la législation.

Critères d'évaluation :

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- Analyser des données,
- Restituer des connaissances,
- Proposer des solutions,
- Justifier ses choix.

Modes d'évaluation : épreuve ponctuelle écrite 1 heures 30

À partir des différents aspects d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s), l'épreuve comporte plusieurs questions relatives obligatoirement :

- D'une part, à la connaissance des produits, des préparations, des moyens de conservation, des matériels et de l'analyse sensorielle ;
- D'autre part, à la législation, à la gestion appliquée, à la communication et à la commercialisation ; une des questions porte sur la détermination d'un prix de revient.

E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel et communication, (coef. 2)**Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'évaluer le candidat sur les compétences mises en œuvre en milieu professionnel, sur son aptitude à analyser, à gérer des situations complexes et à proposer des solutions. Cette épreuve prend appui sur les acquis professionnels et en particulier sur un dossier élaboré par le candidat avec l'outil informatique et produit en deux exemplaires. Il comprend deux documents décrivant des situations professionnelles.

Critères d'évaluation :**Dans le cadre de l'entreprise :**

- S'adapter aux conditions de travail,
- Réaliser les tâches confiées, travailler en autonomie,
- Proposer des améliorations et/ou des solutions,
- Recueillir de l'information ;

Pour la constitution du dossier :

- Rédiger des documents avec l'outil informatique, traitement de texte, tableur, traitement de l'image,
- Sélectionner de l'information,
- Choisir et analyser des situations professionnelles ;

Communiquer :

- Présenter les éléments d'un dossier avec logique et conviction,
- Écouter et répondre aux questions posées,
- Justifier un choix, argumenter.

Le dossier du candidat comporte :

- Une partie administrative : attestations de stage ;
- Deux documents décrivant des situations professionnelles.

Modes d'évaluation : (CCF)

L'évaluation prend en compte deux éléments :

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Partie orale (20 min)• Partie formation en milieu professionnel |
|--|--|