

## Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant



La Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée prend en charge la mise en œuvre de l'action de formation  
n°19Q05822464\_6

**FORMACODE :**  
42710

**RNCP :**  
6981



### **PUBLIC CONCERNÉ :** Demandeur d'emploi

### **PRÉREQUIS :**

- Etre titulaires au minimum d'un CAP cuisine, BAC PRO cuisine, bac technologique hôtellerie ou plus
- OU 3 ans d'expérience professionnelle
- Bonne condition physique : station debout prolongée

### **METIERS VISES :**

**Fiche ROME : G1602 :** Cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant, chef de partie

### **OBJECTIFS :**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Concevoir, de réaliser, et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations :
  - Entremets salés et sucrés
  - Desserts de restaurant
- Participer au travail de la brigade de cuisine en Hôtellerie—Restauration

### **CONTENU :**

#### **Compétences professionnelles :**

- Travaux pratiques en ateliers (pâtisserie salées et sucrées)
- Technologie professionnelle
- Communication professionnelle

#### **Compétences générales :**

- Sciences appliquées
- Langue vivante
- Arts appliqués

#### **Epreuves d'examen :**

- E1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué
- E2 : Etude d'une situation professionnelle
- E3 : Evaluation des activités en milieu professionnelle et communication

#### **Immersion en entreprise**

##### **Capacités transversales :**

- Usage du numérique
- Égalité professionnelle - Développement durable et transition écologique - Citoyenneté
- Sensibilisation à la création d'entreprise (module optionnel)

##### **Modules d'accompagnement :**

- Accompagnement stage et emploi – TRE
- Préparation et suivi de la Période d'Application en Entreprise / Immersion en entreprise

### **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

15% de formation à distance

- Pédagogie active
  - mises en situation professionnelle (restaurant d'application)
  - cours sur plateaux techniques avec équipements et postes de travail individuels
  - classe inversée
  - travail par projets
- Périodes de formation en milieu professionnel
  - tutorat d'un/e professionnel/le expérimenté/e
  - suivi formateur/trice
  - bourse Erasmus+ possible (stage en Europe)
- Intégration du numérique
  - cours en ligne sur plateforme DigitalGreta
  - classe virtuelle
  - tutorat à distance

### **RECONNAISSANCE EN FIN DE FORMATION :**

Diplôme Éducation Nationale de niveau 3

### **POURSUITE D'ETUDES :**

<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/mc-cuisinier-en-desserts-de-restaurant>

### **DUREE INDICATIVE :**

Parcours moyen 1111 heures 9 mois  
366 heures en entreprise  
633 heures en centre  
112 heures à distance

### **TARIF :**

Parcours moyen : 6 109 €

### **DATES :**

Du 13/09/21 au 17/06/22

### **LIEU :**

Lycée des Métiers Charles de Gaulle, Sète

### **CONTACTS :**

Conseillère en Formation Continue  
**Nedjma LARIVIERE** Tél : **07 63 67 55 66**  
[nedjma.lariviere@ac-montpellier.fr](mailto:nedjma.lariviere@ac-montpellier.fr)

Coordinatrice pédagogique  
**Jeannie RODRIGUEZ**, Tél.: **04.67.51.24.25**  
[greta-sete@ac-montpellier.fr](mailto:greta-sete@ac-montpellier.fr)



DÉCOUVREZ NOS OFFRES DE FORMATION SUR

[maforpro-occitanie.fr](http://maforpro-occitanie.fr)