

## MENTION COMPLÉMENTAIRE

# Cuisinier en desserts de restaurant

## (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS

- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement du poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), effectuer un contrôle qualité de ces produits (conservation, température de stockage) et ces productions. Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers (cuisine et pâtisserie).
- Technologie professionnelle.
- Communication professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.
- Arts appliqués.

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

### PRÉ-REQUIS ET INSCRIPTION

Être titulaire d'un :

- CAP ou BEP Cuisine.
- Baccalauréat professionnel Cuisine.
- Baccalauréat technologique Restauration.
- BTS Management d'unité de production culinaire.

### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Mention complémentaire niveau 3, diplôme Éducation Nationale. Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

### MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

### MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission sur dossier

### NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : minimum niveau 3 - Sortie : Niveau 3

### PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

### DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

### À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

S'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Formation à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

### DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Mention complémentaire Employé traiteur.
- BP Cuisine.
- Bac pro cuisine 1<sup>re</sup> année.

### Taux de réussite à l'examen

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

### Taux d'insertion professionnelle

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



Nos formations  
en Vidéos



**CONTACT** - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation  
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 [greta-cfa.hra@ac-lyon.fr](mailto:greta-cfa.hra@ac-lyon.fr)  
[greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation](http://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation)

