

Mention Complémentaire (MC CDR) Cuisinier en Desserts de Restaurant

Objectifs

- Etre capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production
- Savoir concevoir et réaliser le service des entremets sucrés (desserts de restaurant)
- Savoir planifier et concevoir une prestation de pâtisserie adaptée à un contexte donné
- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine, maîtriser les principales techniques de base, effectuer et contrôler le dressage des desserts
- Savoir suivre les commandes, approvisionner son poste de travail, gérer les stocks
- Etre capable de contrôler la qualité de ses productions, de ses prestations
- Savoir gérer son parcours professionnel ou de reprendre / créer une entreprise

Durée de la formation

Un cursus en 1 an de niveau III
Une continuité de CAP Cuisine
ou de BP Art de la Cuisine
(12 stages au CFA) et le reste
de temps en entreprise

Équipements nécessaires à la formation

- Tenue professionnelle complète
- Mallette d'ustensiles de pâtisserie
- Répertoire personnel des recettes
- Utilisation de ressources : fiches produits, fiches techniques valorisées, appareils de contrôle, fiches de stock, cartes, menus
- Utilisation de matériels techniques spécifiques de transformation, de cuisson, de réfrigération.....

Préparation à l'examen

- **Préparation au diplôme de la MC CDR :** Pratique professionnel, technologie de pâtisserie, gestion, hygiène, arts appliqués à la profession et éducation sportive
- **Mise à disposition d'un livret d'apprentissage,**
- Qui est le lien entre l'entreprise, l'apprenti et le CFA. Inscription à l'examen
- **Mise en situation professionnelle en laboratoire :**
- Gestion du temps, organisation de travail, préparation d'une situation examen
- **Création des fiches techniques (travail à base d'un panier) :**
- Conception d'un dessert libre, organisation de travail dans le temps etc. ...
- **Formation axée sur la pratique professionnelle intensive : 15 h par semaine**
- **Construction du parcours professionnel et d'un projet professionnel :**
- L'analyse du contexte, de l'environnement et de la situation professionnelle individuelle,
- L'analyse et évaluation des activités en milieu professionnel et communication

Blocs de compétences	Liste des compétences
E1 (U10) Pratique professionnelle et dessin appliqué	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir une fiche technique dans le contexte demandé • Réaliser le dessin appliqué de la fabrication – le croquis • Organiser et gérer le poste de travail tout au long de l'activité en laboratoire de pâtisserie • Maîtriser les techniques de pâtisserie • Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions
E2 (U20) Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir et planifier des prestations • Gérer les approvisionnements et les stocks • Connaître les produits de base (les matières premières) • Connaître les techniques de préparations, de refroidissements et de conservation de produits de pâtisserie • Savoir respecter et appliquer les principales règles d'hygiène HACCP
E3 (U30) Évaluation des activités en milieu professionnel et communication	<ul style="list-style-type: none"> • Agir avec un comportement responsable • Dans le cadre de son activité professionnelle • Savoir analyser et évaluer des activités en milieu professionnel • Savoir communiquer sur le contexte professionnel donné • Savoir justifier ses choix dans une situation professionnelle



Programme de la formation

Les compétences à acquérir et maîtriser en MC Cuisiniers en Desserts de Restaurant

Compétence I : Approvisionner, stocker, entretenir
Prévoir les besoins et établir des bons de commandes
Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
Réceptionner et contrôler les produits livrés (valeur quantitative et qualitative)
Contrôler les stocks du poste de travail
Entretenir les locaux et le matériel de production et de service
Compétence II : Produire
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
Elaborer les fiches HACCP
Compétence III : Distribuer
Mettre en place son poste de travail
Vérifier la concordance des supports de vente et de 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
Compétence IV : Contrôler et Conserver
Vérifier la température de stockage
Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
Contrôler la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions
Identifier, conditionner et protéger les produits à conserver
Suivre la fiche HACCP

Pratique professionnelle

- Organisation du poste de travail
- Les préparations de base de la pâtisserie : pâtes, crèmes et appareils de base
- Les entremets chaud et froids, salés et sucrés
- Les glaces, les sorbets et les granités
- Les entremets et les desserts glacés
- Les petits fours
- Les éléments de décors
- Travail du chocolat – base et techniques de base
- Conception des supports - Représentation graphique - Croquis
- Procédure de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie

- L'analyse organoleptique – sensorielle – dégustation
- Les aspects réglementaires de fin de production
- Mise en valeur par le dressage
- Nettoyage et entretien des locaux

Technologie professionnelle

- Les produits (familles de produits de la pâtisserie et les standards d'usages) :
 - Farine, Sucre, Œufs, Lait, Crème, Beurre, Matières Grasses, Fruits, Epices, Sel,
 - Levure, Poudres Levants, Cacao et Chocolat de couverture, PAI, Arômes, Vins et Alcools
- Les préparations de base de la pâtisserie : pâtes, crèmes et appareils de base
- Les recettes classiques de la pâtisserie
- Les moyens de conservation
- Le matériel spécifique utilisé dans la réalisation des desserts de restaurant
- La conception des prestations et élaboration des desserts du menu et à la carte
- Les fournisseurs (approvisionnements et la gestion des stocks)
- Procédures de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie
- L'analyse organoleptique – les règles d'analyse
- Les aspects réglementaires de fin de production
- Mise en valeur par le dressage
- Le vocabulaire professionnel

Gestion appliquée / Droit

- L'entreprise
- La communication dans l'entreprise
- La gestion d'un personnel, d'une équipe
- Gestion des approvisionnements, gestion des stocks
- Détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente
- Présentation et comportement professionnel
- La typologie de la clientèle
- La démarche qualité en matière de satisfaction clientèle
- La communication écrite et orale
- Les outils de la communication
- Les techniques de commercialisation
- L'analyse et évaluation des activités en milieu professionnel et communication
- Création et présentation d'un dossier professionnel
- Législation et droit lié au métier
- L'insertion dans l'entreprise

Hygiène professionnelle

- L'hygiène et la prévention
- Les énergies
- L'alimentation en eau
- Les moyens de conservation
- L'équipement des locaux professionnels
- Les aménagements et équipements généraux des locaux professionnels
- Les principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel
- L'entretien des locaux et des matériels
- Les constituants des aliments
- Étude nutritionnelle des produits de chocolaterie

