



Jean Lameloise  
MERCUREY

17, Voie Romaine  
71640 Mercurey  
Tél. : 03 85 98 10 30  
Fax : 03 85 98 10 28

Internet : [www.cifa-jean-lameloise.com](http://www.cifa-jean-lameloise.com)

E-mail : [mercurey@cifa-jean-lameloise.com](mailto:mercurey@cifa-jean-lameloise.com)

# ➤ MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Niveau V



## > Le métier :

Le cuisinier prépare et réalise des plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service. Il pourra réaliser des préparations préliminaires, des cuissons, des préparations de base, des fonds, des sauces... le tout dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité le tout avec un souci de rentabilité. Méthodique et organisé, il doit être rapide et avoir une bonne condition physique. Les horaires, la cadence et le travail derrière les fourneaux sont éprouvants.

## > Les objectifs de la formation :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Il est spécialisé dans la confection de desserts de restaurant. Il travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage). Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine. Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

## > Organisation de la formation :

### 🔗 Conditions d'admission :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP/BEP) en cuisine.

### 🔗 Rythme d'alternance :

Cette formation alterne, sur un an, des périodes au CIFA (10 semaines de cours sur un an) et en entreprise.

### 🔗 Disciplines enseignées au CIFA :

Enseignement professionnel	Enseignement général
Travaux Pratiques	Arts Appliqués
Technologie	
Sciences Appliquées	
Communication	
Gestion/Législation	

