

***Mention Complémentaire  
CUISINIER en DESSERTS de RESTAURANT  
PAR LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE***  
*Diplôme de l'Etat - Niveau V*

**QUI ?**

Les jeunes de 16 à 26 ans titulaires d'un diplôme classé au moins de niveau V relevant du secteur de la cuisine et de la restauration.

**POURQUOI ?**

Le titulaire de la Mention Complémentaire « cuisinier en desserts de restaurant » est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Sous le contrôle de sa hiérarchie, et grâce à ses connaissances spécifiques, il est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant.

**COMMENT ?**

Durée totale en heures : **420 heures sur 1 an**  
Alternance : 1 semaine en formation/2 à 3 semaines en entreprise  
Date de début : **Septembre 2010** - Date de fin : **Juin 2011**

**Avant toute demande de candidature il est nécessaire d'assister à une réunion d'information, dans les locaux de l'ICF, un des jours indiqués ci-dessous à 14 h 30**

**24 Mars - 07 Avril - 21 Avril - 05 Mai - 09 Juin - 16 Juin - 23 Juin - 30 Juin  
07 Juillet - 08 Juillet - 11 Août - 25 Août - 15 Septembre**

**LES PARENTS SONT CORDIALEMENT ET VIVEMENT INVITES A CES REUNIONS  
Merci de confirmer par téléphone ou par mail votre participation à l'une de ces réunions.**

**VOS CONTACTS A L'ICF MONTPELLIER**

- Accueil ICF - 04.67.10.25.73
- Monsieur Yves LAUTIER - Conseiller Professionnel - 04.67.10.25.66 - ylautier@icf-montpellier.com

## **QUELLES QUALITES REQUISES ?**

- ponctualité,
- amabilité et respect des règles de savoir vivre
- respect des personnes, des consignes et du matériel
- volonté de fournir les efforts nécessaires et de se perfectionner
- organisation, adaptation et participation aux différentes situations
- probité et sobriété sur le lieu professionnel et en représentation extérieure

## **QUELLES COMPETENCES ATTENDUES A L'ISSUE DE LA FORMATION ?**

Quatre principales fonctions constituent les compétences attendues à l'issue de la Mention Complémentaire Desserts de restaurant.

### **POUR LA FONCTION APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE, ENTRETIEN**

- 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 (valeur quantitative et qualitative)
- Contrôler les stocks du poste de travail
- Entretien des locaux et des matériels

### **POUR LA FONCTION PRODUCTION**

- Entretien des locaux et du 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
- Elaborer les fiches HACCP

### **POUR LA FONCTION SERVICE DISTRIBUTION**

- 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

### **POUR LA FONCTION CONSERVATION - CONTRÔLE QUALITÉ**

- Vérifier la température du 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