

# MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

EN APPRENTISSAGE AVEC LE CFA  
ACADÉMIQUE DE CRÉTEIL



## LES + DE LA FORMATION

- ✓ Une formation gratuite
- ✓ Un statut de salarié
- ✓ Une rémunération
- ✓ Une expérience professionnelle
- ✓ Des compétences pratiques
- ✓ Un accompagnement adapté



JE DEVIENS  
APPRENTI !






# Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

 **1 an**


 **Diplôme de  
niveau 3**

 **En apprentissage**

 **Cette formation vous  
intéresse ?**

Postulez en ligne sur notre  
site internet :

 [www.cfacreteil.fr](http://www.cfacreteil.fr)

 **Besoin d'un  
renseignement ?**

N'hésitez pas à nous contacter,  
notre équipe sera ravie de  
vous répondre !

 01 57 02 67 74

 [cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr)

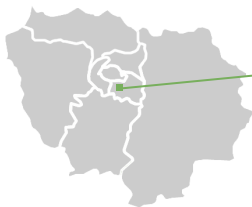
La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant a pour objectif de former des **professionnels spécialisés dans la production de desserts, petits fours sucrés et viennoiseries.**


La formation permet à l'apprenti de **renforcer sa spécialisation par un approfondissement des enseignements professionnels, son adaptabilité et ses responsabilités** pour une meilleure insertion professionnelle.

Exemples de métiers : Cuisinier spécialisé, Chef de partie...

## Enseignements professionnels

- Organisation la production, gestion du stock
- Production de viennoiseries, pâtisseries, desserts, crèmes...
- Contrôle qualité tout au long de la production
- Pratique professionnelle
- Prévention, Santé, Environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements



**UFA François Rabelais**  
6 Rue Pierre et Marie Curie  
94400 Vitry-sur-Seine  
 01 45 73 61 50



## COMPÉTENCES VISÉES

- Réception des marchandises et stockage, détection des anomalies quantitatives et qualitatives
- Organisation de sa production, planification de son travail et choix des matériels
- Préparation, élaboration de produits conformément à une fiche technique, décorations
- Entretien des locaux et du matériel, contrôle du bon fonctionnement des appareils
- Conservation du produit, contrôle de la conformité des matières premières et des produits