

# Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (MC CDR)

## Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Confectionner des desserts de restaurant.
  - Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours sucrés et salés, des entremets, des glaces...
  - Assurer le suivi des commandes, l'approvisionnement, le stockage et l'entretien de son poste de travail.
  - Effectuer le contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage).
  - Effectuer le contrôle de ses productions.
- Le professionnel est formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

## Entreprises d'accueil

Restaurants traditionnels, gastronomiques ou étoilés.

## Public concerné

- Jeunes de 16 à 25 ans, dont la qualification est insuffisante pour pouvoir accéder au métier souhaité,
- Salariés en reconversion professionnelle,
- Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus, inscrits à Pôle emploi.

**Publics accueillis :** mixité avec des apprenants en apprentissage et en formation initiale (sur certaines matières).

## Prérequis

- **Niveau d'entrée obligatoire :** minimum CAP cuisine ou BEP métiers de l'hôtellerie et restauration, Bac Pro Cuisine ou CSR, Bac hôtelier (Bac STHR), BTS hôtelier (BTS MHR), reconversion après un poste en hôtellerie-restauration.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance. Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes.

## Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un Contrat de professionnalisation.

## Formation continue

Code diplôme	Code RNCP
01022105	6981

## Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

## Durée de la formation

Sur 1 an :

- 420 heures en centre,
- 770 heures (minimum) en milieu professionnel.

*Personnalisation du parcours possible en fonction des compétences acquises et d'éventuelles situations de handicap.*

## Rythme de l'alternance

En moyenne :

1 semaine en centre de formation, et 2 semaines en entreprise.

*Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.*

Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

## Lieu de formation



## LPO Saint Julien « La Visitation »

7 rue du Valla  
43100 BRIOUDE  
04 71 50 13 95  
lavisitation.st-julien@ac-clermont.fr  
www.lycee-saintjulien.com

## Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Gestion d'entreprise
	Anglais
	Marketing – Communication
	Français
	Mathématiques
Matières professionnelles	Dessin Appliqué
	Technologie
	Sciences appliquées à la nutrition et l'hygiène
	Pratique professionnelle
	Accompagnement personnalisé – Insertion professionnelle

## Méthodes mobilisées

Le formateur construit des séquences d'apprentissage en cohérence avec les expériences en entreprise des apprenant(e)s et le métier préparé.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations de résolution de problèmes individuelles et collectives (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'apprenant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>EP1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué</b>	6	Ponctuel	Ecrit + Pratique (durée : 5h30)
<b>EP2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)</b>	2	Ponctuel	Ecrit (durée : 1h30)
<b>EP3 : Evaluation des activités en milieu professionnel et communication</b>	2	Ponctuel	Oral (durée : 20 min)

\* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...).

- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le tuteur).

- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée.

## Références\*

	2019-2020
Taux de réussite global	100%
Satisfaction globale Apprenants (Enquête réalisée en fin de formation)	100%

\* Taux moyens au niveau régional (tous statuts formation continue confondus).

## Modalités financières

Eligibilité au CPF : oui.

Prise en charge financière selon statut. Nous consulter.

Coût de la formation : 4 620 € net de taxes.

NB : La branche HCR (hôtels, cafés, restaurants) a mis en place une formation obligatoire pour les tuteurs d'alternant en contrat de professionnalisation : le **Permis de former**, qui dure 14 heures (avec une mise à jour de 7 heures tous les 4 ans). Le tuteur doit justifier de l'obtention de ce permis au moment de la conclusion du contrat. À défaut, la demande de prise en charge sera refusée.

## Rémunération de l'apprenant en contrat de professionnalisation

L'apprenant perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Âge	Titulaire d'un titre ou diplôme professionnel de niveau 4 ou plus	Autre
Moins de 21 ans	65% du SMIC	55% du SMIC
21 à 25 ans	80% du SMIC	70% du SMIC
26 ans ou plus	100% du SMIC ou 85 % du salaire minimum conventionnel (le plus avantageux pour l'apprenant)	

## Dates de la formation

Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
2021-2022	06/09/2021	30/06/2022

Les inscriptions sont ouvertes du **01/05/2021 au 01/09/2021** (sous réserve de places disponibles).

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- CAP dans les métiers de bouche ou de la restauration (employé traiteur, boulanger, Pâtissier...)
- Bac Professionnel Cuisine
- BP Cuisine

### Débouchés professionnels :

Insertion dans la vie active dans un restaurant gastronomique ou étoilé. Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

## Informations pratiques

### • Accès par transports

- Parking gratuit sur place.
- Parc à vélo.
- Transports scolaires (Transports scolaires de la communauté de commune de BRIOUDE).
- Gare Ter à proximité (BRIOUDE).

### • Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

### • Restauration

- Cantine / self sur place
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

- Internat sur place
- Liste de foyers étudiants ou résidences étudiantes transmis par le centre

## Les + de la formation

### • Matériel / Equipement

- Tenue de service complète. Tenue de cuisine complète.
- Ecole hôtelière ouverte depuis septembre 2010 et située montée saint Laurent 43100 BRIOUDE. Restaurant d'application équipée de : Salle à manger, Brasserie / Salle de Travaux Appliqués, Caisse, Bar / Cafétérie, Office, Plonge restaurant, Cave à vin.
- Matériel pour servir : Guéridon et tout le matériel nécessaire pour le service à la française, à la Russe, à l'Anglaise, réchauds pour flambage, matériel pour la préparation des cocktails, percolateur, Cave à vin du jour, Chariot à fromages, coffret à arômes pour les séances de sommellerie...
- Matériel pédagogique : 3 salles de cours toutes équipées d'un accès wifi avec code d'accès distinctif pour chaque élève, de vidéo projecteur, d'un meuble informatique mobile avec 14 pc portables, présence d'un CDI.

## Lieu de formation



### LPO Saint Julien « La Visitation »

7 rue du Valla 43100 BRIOUDE  
04 71 50 13 95 | [lavisitation.st-julien@ac-clermont.fr](mailto:lavisitation.st-julien@ac-clermont.fr)  
[www.lycee-saintjulien.com](http://www.lycee-saintjulien.com)

### Organisme de formation :



4 rue de l'Oratoire  
69300 Caluire et Cuire  
04 72 10 94 08  
[cfc@akteap.cneap.fr](mailto:cfc@akteap.cneap.fr)  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
N°SIRET : 503 049 215 00026  
Déclaration d'activité  
enregistrée sous le numéro  
84 69 17362 69.  
Cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'Etat.