

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## Cuisinier(ère) en desserts de restaurant (455h)



MÉTIER DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

### OBJECTIFS :

Le/la titulaire de la mention complémentaire "cuisinier en desserts de restaurant" est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

### PUBLIC CONCERNÉ & PRÉ-REQUIS :

Pour les contrats d'apprentissage : Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la 3ème et aux jeunes âgés de 16 à 29 ans sans conditions. Pour les contrats de professionnalisation: Accessible aux jeunes âgés de 18 ans et plus sans conditions.  
Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

#### ACTIVITÉ 1 :

Production de desserts servis  
en restaurant

#### ACTIVITÉ 2 :

Hygiène alimentaire et  
coûts en restauration

#### ACTIVITÉ 3 :

Communication et organisation  
appliquées à la production de  
desserts en restaurant



#### Contacts :

[contact@cfa3caps.fr](mailto:contact@cfa3caps.fr)  
04.89.110,125  
[cfa3caps.fr](http://cfa3caps.fr)

