



## ▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. C'est un employé, qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser, et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations : entremets salés et sucrés, desserts de restaurant.

Il participe au travail de la brigade de cuisine en Hôtellerie Restauration.

## ▲ Conditions de travail :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant trouve l'une de ses spécificités dans le lieu même où il exerce son activité, à savoir le restaurant. Il doit absolument avoir la culture professionnelle du cuisinier pour pouvoir exercer son métier dans le cadre d'une entreprise de restauration ou d'une brigade de cuisine. Travaillant dans une brigade plus ou moins importante selon la taille de l'entreprise, l'activité du cuisinier en desserts de restaurant se distingue par l'interaction nécessaire qui peut exister entre d'autres éléments de la brigade et lui. Il exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaite valoriser le poste Desserts de Restaurant en France ou à l'étranger.

Sa pluri-compétence lui permet de s'intégrer à une équipe de cuisine en participant de façon privilégiée à la conception, la réalisation et le service des entremets salés ou sucrés et des entrées ou desserts de restaurant.

## ▲ Fonctions et missions dans l'entreprise

Le cuisinier en desserts de restaurant doit avoir une vue d'ensemble de l'organisation générale et des rôles précis de chacun dans l'entreprise et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise. En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la mention cuisinier en desserts de restaurant peut accéder aux fonctions de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant ou de chef de partie.

Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel du titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant. Il doit avoir connaissance des produits alimentaires nouveaux utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine, l'utilisation et l'entretien du matériel et des équipements spécifiques les opérations d'entretien et de mise en place nécessaire au service des desserts ainsi que le service des desserts et des entremets de cuisine (y compris les opérations de fin de service). Il doit aussi connaître la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, le contrôle d'approvisionnement de son poste de travail, la participation aux travaux de réception et de stockage des marchandises à l'économat du jour. Il s'occupe du contrôle de la qualité, de la mise en place du poste de travail et doit s'adapter aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, travail le dimanche et les jours de fête, hygiène corporelle rigoureuse et le port obligatoire de la tenue professionnelle.

En complément à tous ces aspects techniques, pour exercer son métier et pour lui permettre de progresser dans son contexte professionnel, le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant doit posséder : une bonne culture générale, une bonne connaissance de son environnement touristique, historique et gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires.

## ▲ Qualités requises :

- Ponctualité
- Amabilité et règles de savoir-vivre
- Respect des personnes et de tous les éléments entourant le métier
- Volonté de fournir les efforts nécessaires et avoir le souci de se perfectionner
- Organisation, adaptation et participation aux différentes situations professionnelles
- Probité et sobriété



## ▲ Conditions d'admission :

- Avoir moins de 26 ans.
- Justifier d'une période d'activité professionnelle :
  - Soit 3 années au moins à la date du début des épreuves dans un domaine professionnel correspondant aux finalités du diplôme.
  - Soit être titulaire d'un diplôme de niveau V relevant du secteur de la restauration.
- Avoir déposé un dossier de candidature à l'ICF/E.M.T.H.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

## ▲ Suite dans les études après l'obtention du diplôme :

- BP Cuisine
- BAC Professionnel Restauration option Production Culinaire

## ▲ Durée de la formation :

- 1 an de formation alternée :
  - 2 semaines en entreprise
  - 1 semaine à l'ICF (Soit environ 12 semaines à l'ICF sur l'année de formation)

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRE HEBDOMADAIRE DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL :</b>			
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12	C.C.F (< 10 = note éliminatoire)	19 H
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	8	Ponctuelle écrite	8 H
SCIENCES APPLIQUEES			2 H
GESTION			2 H
DESSIN APPLIQUE A LA PROFESSION			2 H
ANGLAIS	/	/	2 H

## ▲ Examen :

Validation du diplôme en Contrôle en Cours de Formation et en Ponctuel suivant les matières.

## ▲ Taux de réussite à l'examen :

<http://www.icf-beziers.fr/4-13413-Resultats-et-distinctions.php>