

## PROGRAMME DE FORMATION

### **Intitulé : M.C Cuisinier en Desserts de Restaurant**

#### **MONOGRAPHIE DU METIER**

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie – restauration. Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier pour les salariés n'ayant aucun diplôme dans le domaine.

#### **Champ d'activité**

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant forme des cuisiniers spécialisés dans la confection et la réalisation en hôtels et/ou restaurants des entremets salés et sucrés, et des desserts de restaurant. Le Cuisinier en Desserts de Restaurant est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement (desserts dits « minute » et présentés « à l'assiette »), dans un restaurant et/ou hôtels (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client).

C'est un employé, qui, sous le contrôle de sa hiérarchie, et grâce à ses connaissances spécifiques, doit adopter un comportement professionnel :

- Ponctualité dans l'entreprise et au travail ;
- Amabilité et règles de savoir-vivre : respecter les règles élémentaires de politesse et de savoir-vivre ;
- Respect : des personnes, des consignes, des idées, du matériel, des matières premières et de la déontologie professionnelle ;
- Volonté : fournir les efforts nécessaires et avoir le souci de se perfectionner ;
- Organisation, adaptation et participation : aux différentes situations professionnelles ;
- Probité et sobriété : sur le lieu professionnel et en représentation extérieure.

#### **Contexte professionnel**

##### **1/ Place dans l'organisation et niveau catégoriel de l'emploi**

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 souhaitent 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.

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
- 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 Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant peut accéder aux fonctions de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant et de chef de partie.

	<p><b><u>2/ Environnement technique de l'emploi</u></b></p> <p>Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel du titulaire de la Mention Complémentaire en Desserts de Restaurant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La connaissance des produits alimentaires nouveaux utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine</li> <li>• L'utilisation et l'entretien du matériel et des équipements spécifiques</li> <li>• Les opérations d'entretien et de mise en place nécessaire au service des desserts</li> <li>• Le service des desserts et des entremets de cuisine (y compris les opérations de fin de service)</li> <li>• La mise en place du poste de travail</li> <li>• La connaissance de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Le contrôle d'approvisionnement de son poste de travail</li> <li>• La participation aux travaux de réception, de stockage des marchandises à l'économat du jour</li> <li>• Le contrôle qualité</li> <li>• L'adaptation aux exigences de l'entreprise (horaires décalés et travail le dimanche et les jours de fête)</li> <li>• Une hygiène corporelle rigoureuse</li> <li>• Le port obligatoire de la tenue professionnelle</li> </ul> <p>En complément à tous ces aspects techniques pour exercer son métier et pour lui permettre de progresser dans son contexte professionnel, le titulaire doit posséder une bonne culture générale et professionnelle, une bonne connaissance de son environnement touristique, historique et gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires.</p> <p><b><u>3/ Délimitation et pondération des activités</u></b></p> <p>Le titulaire a pour fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production</li> <li>- La conception, la réalisation et le service des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant</li> <li>- Le suivi des commandes</li> <li>- L'approvisionnement de son poste de travail</li> <li>- Le contrôle qualité de ses productions</li> </ul> <p>Sous le contrôle de sa hiérarchie, il applique la politique commerciale de l'entreprise et contribue à sa réussite. Il contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</b></p>	<p><u>L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences de la fonction 1 « Approvisionnement, stockage, entretien ».</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Prévoir les besoins et établir un bon de commande en fonction des fiches techniques</i></li> <li>• <i>Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage</i></li> <li>• <i>Réceptionner et contrôler les produits livrés (valeur quantitative et qualitative)</i></li> <li>• <i>Contrôler les stocks du poste de travail</i></li> <li>• <i>Entretien des locaux et des matériels</i></li> </ul>

	<p><u>L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences de la fonction 2 « Production ».</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Entretien des locaux et le matériel de production et de service</i></li> <li>• <i>Déterminer les besoins</i></li> <li>• <i>Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche</i></li> <li>• <i>Décorer et personnaliser le produit fini</i></li> <li>• <i>Assurer les opérations de fin de service</i></li> <li>• <i>Elaborer les fiches HACCP</i></li> </ul> <p><u>L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences de la fonction 3 « Service, distribution ».</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Mettre en place son poste de travail (produits et matériels)</i></li> <li>• <i>Vérifier la concordance des supports de vente et de la production</i></li> <li>• <i>Répondre aux « annonces » et impératifs de dressage des préparations</i></li> <li>• <i>Assurer la distribution de la production</i></li> <li>• <i>Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour</i></li> </ul> <p><u>L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences de la fonction 4 « Conservation et Contrôle Qualité »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Vérifier la température de stockage</i></li> <li>• <i>Conditionner et protéger les produits à conserver</i></li> <li>• <i>Identifier les produits conservés (nom, quantité et date)</i></li> <li>• <i>S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés</i></li> <li>• <i>Suivre la fiche HACCP</i></li> </ul>
<p><b>SAVOIR FAIRE COMPETENCES</b></p>	<p><u>Le candidat doit faire la preuve qu'il est capable de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ORGANISER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>° Prévoir les matériels,</li> <li>° Participer aux achats,</li> <li>° Participer à la conception des supports de vente,</li> <li>° Organiser son poste de travail</li> </ul> </li> <li>- <b>CONTROLLER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>° Réceptionner et contrôler les livraisons,</li> <li>° Contrôler les fabrications,</li> <li>° Contrôler les stocks de matières premières,</li> <li>° Inventorier les besoins spécifiques au service</li> </ul> </li> <li>- <b>REALISER, DISTRIBUER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>° Déguster les desserts,</li> <li>° Actualiser les supports de vente,</li> <li>° Effectuer les différentes mises en place,</li> <li>° Assurer les prestations,</li> <li>° Assurer les opérations de fin de service</li> </ul> </li> <li>- <b>COMMUNIQUER, ANIMER</b></li> <li>- S'intégrer à une équipe,</li> <li>- Établir une relation avec les différents services,</li> <li>- Orienter les ventes,</li> <li>- Participer à des actions de promotion et d'animation</li> </ul>

<b>SAVOIR ASSOCIES</b>	<b><u>SAVOIR 1 – LES PRODUITS</u></b>
	<b>S 1 – 1 Les produits de base</b>
	◦ Farine
	◦ Sucre
	◦ Œufs
	◦ Lait
	◦ Crème et préparations lactières
	◦ Beurre
	◦ Corps gras
	◦ Fruits
	◦ Epices
	◦ Sel
◦ Levure	
◦ Poudres levantes	
◦ Couvertures de chocolat	
<b>S 1 - 2 Les produits alimentaires intermédiaires</b>	
◦ Les produits semi-élaborés	
◦ Les arômes	
◦ Les produits nouveaux	
<b>S 1 – 3 Les vins – alcools – liqueurs – eaux de vie</b>	
<b><u>SAVOIR 2 – LES PREPARATIONS</u></b>	
<b>S 2 – 1 Les pâtes</b> (pâtes salées, pâtes levées, pâtes sucrées et génoise)	
<b>S 2 – 2 Les crèmes à chaud et les crèmes à froid</b>	
<b>S 2 – 3 Les appareils salés et sucrés, les sauces</b>	
<b>S 2 – 4 Les hors d’œuvre réalisés à partir des pâtes de base</b>	
<b>S 2 – 5 Les entremets à base de pâte et de crème</b>	
<b>S 2 – 6 Les entremets chauds, salés ou sucrés, les entremets froids</b>	
<b>S 2 – 7 Les glaces, les sorbets et les granités</b>	
<b>S 2 – 8 Les entremets et les desserts glacés</b>	
<b>S 2 – 9 Les petits fours</b>	
<b>S 2 – 10 Les éléments de décor</b>	
<b><u>SAVOIR 3 – LES MOYENS DE CONSERVATION</u></b>	
<b>S 3 – 1 Conservation par la chaleur</b>	
<b>S 3 – 2 Conservation par le froid</b>	
<b>S 3 – 3 Conservation sous-vide</b>	
<b>S 3 – 4 Conservation par déshydratation</b>	
<b>S 3 – 5 Conservation par les méthodes « traditionnelles »</b>	
<b><u>SAVOIR 4 – LES MATERIELS</u></b>	
<b>S 4 – 1 Conception et installation d’un laboratoire</b>	
<b>S 4 – 2 Le matériel du Laboratoire</b>	

<p><b><u>SAVOIR 5 – ANALYSE SENSORIELLE</u></b></p> <p>S 5 – 1 Conditions matérielles</p> <p>S 5 – 2 La dégustation</p> <p><b><u>SAVOIR 6 – LEGISLATION</u></b></p> <p>S 6 – 1 Equipement</p> <p>S 6 – 2 Alimentation en eau</p> <p>S 6 – 3 Personnel</p> <p>S 6 – 4 Denrées alimentaires</p> <p>S 6 – 5 Déchets</p> <p>S 6 – 6 Contrôle et vérification</p> <p>S 6 – 7 Interdiction d'utiliser certains produits ou techniques</p> <p><b><u>SAVOIR 7 – GESTION APPLIQUEE</u></b></p> <p>S 7 – 1 L'entreprise</p> <p>S 7 – 2 Gestion des approvisionnements</p> <p>S 7 – 3 Détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente</p> <p><b><u>SAVOIR 8 – COMMUNICATION</u></b></p> <p>S 8 – 1 Présentation et comportement professionnel</p> <p>S 8 – 2 La typologie de la clientèle</p> <p>S 8 – 3 Le vocabulaire professionnel</p> <p>S 8 – 4 La communication écrite et orale en français et en langue étrangère</p> <p>S 8 – 5 La communication écrite</p> <p>S 8 – 6 Les outils de la communication</p> <p>S 8 – 7 Les techniques de commercialisation</p>
--