

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Niveau 3 RNCP 6981. Diplôme 01022105

Durée : 12 mois, 450 heures de formation par an. **Modalité** : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. **Taux de réussite** 100 %. **Taux d'insertion** 90 %. **Taux de rupture** 9 %. **Poursuite d'étude** 70 %. **Taux de satisfaction** 88 %. **Délais d'accès** : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre . **Mise à jour de la fiche** : 04/2021. **Présence du référent handicap pour une adaptation du parcours.**



Lieux de formation :

**ECOLE HOTELIERE
SAINT QUENTIN EN Y
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT**
guyancourt@cfatrajectoire.fr
Gare de Saint Quentin en
Yvelines : Ligne C, N, U. Bus 475
porte d'Orléans Elancourt. Bus
ligne 16 Cergy. Tram 13 (Saint
Germain- St Cyr).



Moyens Techniques

- 1 CDI, 1 internat 180 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie.
- 1 laboratoire de boulangerie.
- 1 laboratoire chocolaterie.

CAMPUS TRAJECTOIRE

**Chemin de l'Orme
78350 JOUY EN JOSAS**
campus@cfatrajectoire.fr
Gare de Jouy en Josas : ligne C.
Bus Versailles- Joy en Josas.



Moyens Techniques

- 1 CDI, 1 SELF.
- 10 salles de cours
- 3 salles informatique
- 1 restaurant d'application
- 1 cuisine pédagogique
- 1 laboratoire de pâtisserie.
- 1 laboratoire traiteur.



Contacts pour une formation :
CFA TRAJECTOIRE
0782093 B 11788423778
☎ 01 30 96 12 35
www.cfatrajectoire.fr
infos@cfatrajectoire.fr

**Pour postuler
sur notre
site internet:**



Objectifs : Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine. **Conditions de travail** : Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Enfin, il s'adapte aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse). **Poursuite d'étude** : Bac pro cuisine, BTS management hôtellerie-restauration, BP...

Insertion professionnelle : Le titulaire de la MC exerce ses activités dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste de Pâtissier de Restaurant en France où à l'étranger. Il peut accéder, aux fonctions de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts ou de chef de partie. **Alternance** : 2 semaines en entreprise/ 1 semaine au CFA . **Prérequis** : Etre titulaire d'un CAP cuisine, BAC pro cuisine. BAC technologique STHR, BTS MHR. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage.

Modalités pédagogiques : Mise en situation sur plateaux techniques et parcours individualisé.

APPROVISIONNEMENT STOKAGE ENTRETIEN	Prévoir les besoins et établir un bon de commande en fonction des fiches techniques. Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception. Prévoir les matériels. Participer à la conception des supports de vente.
PRODUCTION	Les pâtes friables méthode par sablage (pâte brisée). Les pâtes friables méthode par crémage (pâte sucrée) Les pâtes crémees (appareils crémes et appareils mélangés). La pâte à choux. Les meringues (française, italienne, suisse). Les appareils meringués (dacquoise, succès, progrès...). Les pâtes battues (génoise, biscuit). Les pâtes liquides et semi liquides (à crêpes, à frire). Les pâtes levées fermentées (pâte à savarin, à brioche, à pain, à pain de mie). Les pâtes levées non fermentées (pâte à cake, pâte à madeleines). La pâte feuilletée. La pâte levée feuilletée (pâte à croissants, ...). La crème pâtissière et dérivées (mouseline, diplomate). La crème anglaise, la crème bavaroise. La crème fouettée, la crème Chantilly. La crème d'amande, la crème frangipane. L'appareil à pâte à bombe. La crème au beurre. La crème ganache. L'appareil à crème prise (flan, ...). L'appareil à base de féculent. L'appareil à soufflé chaud. Les sirops. Les sucres cuits. La nougatine. La sauce base crème anglaise Le coulis de fruits. La sauce caramel. La sauce sabayon. La sauce aux fruits. La sauce au chocolat. Les sauces blanches et brunes. Les glaces. Les sorbets Les produits glacés. Le travail du sucre (glace royale, fondant, pastillage, petits décors de sucre, ...). Le travail du chocolat (petits décors de chocolat, ...). Le travail des fruits . Le dressage à l'assiette.
SERVICE DISTRIBUTION	Vérifier la concordance des supports de vente et la production. Répondre aux annonces et impératifs de dressage. Assurer la distribution de la production.
CONSERVATION CONTROLE QUALITE	Vérifier la température de stockage. Conditionner et protéger les produits à conserver. Identifier les produits conservés. Procédure HACCP.

TP PATISSERIE	14 H	ARTS APPLIQUES	2 H
TECHNOLOGIE	2 H	JURIDIQUE ET GESTION	2 H
SCIENCES APLIQUEES	2 H	ANGLAIS	2 H

Certifications EXAMEN CCF ET PONCTUEL

- E1 Pratique professionnelle ; arts appliqués CCF
- E2 Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
PONCTUEL ECRIT 1h30.
- E3 Évaluation des activités en milieu professionnel CCF

Certification partielle : Non

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.