

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (PAR ALTERNANCE)

FICHE MÉTIER



Com Resp NO Janvier 2022 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799
Crédits photos : © Ian Lishman - D. Ropers / Apprentis d'Auteuil

**CENTRE DE FORMATION
DANIEL BROTTIER**
Chemin du Couvent
44340 BOUGUENNAIS (Nantes sud)
danielbrottier.apprentis-auteuil.org



La confiance peut sauver l'avenir

Accès transports en commun :
en tram ligne 3 ou bus 36

La confiance peut sauver l'avenir



Le titulaire de la Mention complémentaire CDR confectionne des desserts de restaurant « minute » et présentés « à l'assiette ». Il travaille au sein d'une brigade et a la responsabilité

de la conception et la réalisation de viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, glaces, etc. Grâce à ses compétences et sa créativité, il fait évoluer la carte des desserts de son établissement.

OBJECTIFS

- Acquérir toutes les compétences sur les produits et matériels utilisés en atelier de pâtisserie.
- Gérer les commandes de produits, leur conservation et la gestion des stocks dans le respect des règles d'hygiène.

QUALITÉS REQUISES

- Être passionné par la réalisation et le service de prestations gastronomiques sucrées.
- Faire preuve de créativité et d'originalité pour créer de nouvelles recettes.
- Être vif et précis dans la maîtrise des gestes techniques.
- Faire preuve d'un grand respect des normes d'hygiène et de propreté.
- Présenter une bonne résistance physique.

CONDITIONS D'ADMISSION

À l'issue d'un diplôme dans le secteur de la restauration (CAP, BP, Bac Pro, Bac STHR ou BTS MHR).

DURÉE

Une année scolaire soit 13 semaines sur le site de formation et 34 semaines en entreprise (35 h).



CONTENU DE LA FORMATION

- Séances théoriques et pratiques.
- Contrôle en cours de formation.

Enseignement général

- Français
- Anglais

Enseignement professionnel

- Ateliers de pratique culinaire et ateliers expérimentaux
- Design des métiers et arts appliqués
- Gestion appliquée
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation

Enseignement transversal

- Technologies de l'informatique et de la communication pour l'enseignement
- Accompagnement personnalisé

Moyens et outils utilisés

- Plateaux techniques de qualité
- Section à effectifs réduits

ET APRÈS ?

- Poursuite d'études au sein du centre de formation : MC' Employé traiteur ou CAP Pâtisserie (en 1 an).
- Rentrer dans la vie active et travailler dans un restaurant, chez un traiteur, en pâtisserie, dans la grande et moyenne distribution ou dans le secteur de l'agroalimentaire.

+ d'infos



danielbrottier.apprentis-auteuil.org

Centre de formation

Daniel Brottier

Chemin du Couvent

44340 Bouguenais - Les Couëts

Tél. 02 40 65 29 90

apprentissage.danielbrottier@apprentis-auteuil.org

