



## MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



### OBJECTIFS

Concevoir, réaliser et assurer en restaurant le service de prestations spécifiques : entremets salés et sucrés, desserts de restaurants.

Appliquer la politique commerciale de l'entreprise et contribuer à sa réussite et au développement de l'image de marque

### CONTENU

- Pratique professionnelle et dessin appliqué.
- Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s).
- Évaluation des activités en milieu professionnel et communication.

### PRÉ-REQUIS

Diplôme de niveau 5 en cuisine (CAP minimim)

### PUBLICS

Tout public

### VALIDATION

Mention complémentaire de niveau européen 3 ( "Certificat de spécialisation" à compter du 1er janvier 2025)

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen

### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

### TARIF

Consulter le Greta

### DURÉE INDICATIVE

460 heures

### POUR ALLER PLUS LOIN

#### DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Cuisinier/ère  
Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires

Découvrez d'autres débouchés sur [coteformations.fr](https://coteformations.fr/) <https://coteformations.fr/>



# FICHE FORMATION

## Contacts

Mise à jour le 30 Mars 2022

