

★ ★ ★ ★ ★  
**FICHE FORMATION**  
MENTION COMPLÉMENTAIRE - CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

### Objectifs de formation

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) 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.

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).

Après quelques années d'expériences, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

### Les enseignements

- Travaux pratiques de pâtisserie
- Technologie et sciences appliquées
  - Gestion
- Dessin Appliqué

★

### Durée de la formation

1 an après l'obtention minimum d'un CAP Cuisine, Baccalauréat Technologique, BTS Hôtellerie Option B, Bac Pro ou BP Cuisine. Stage en entreprise (12 semaines).



### Perspectives de carrière



Poste pâtisserie en restaurant  
-  
Pâtisserie boutique

Toutes les infos de cette MC sont disponibles sur le site de l'Onisep :

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/mc-cuisinier-en-desserts-de-restaurant>