



# MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (MCCDR)

**Durée : 1 année après une formation de CAP cuisine/BAC PRO cuisine/ BAC TECHNO / BTS B**

Cette formation est destinée à compléter et à affiner le bagage pratique et professionnel des élèves déjà diplômés en restauration pour leur permettre d'acquérir une **qualification de plus en plus recherchée par les entreprises d'hôtellerie et de restauration.**

C'est une année de spécialisation indispensable pour devenir un(e) professionnel(le) spécialisé(e) en desserts de restaurant. Exprimer au mieux toute votre créativité avec un travail minutieux autour du sucre, du chocolat, des fruits pour une farandole de desserts, d'amuse bouches, mignardises et spécialités sucrées et salées en restaurant. De plus, vous approcherez les techniques de fabrication de boulangerie et de viennoiserie. Les fêtes traditionnelles permettront également l'apprentissage de gâteaux spéciaux.

## **Profil et qualités indispensables :**

Avoir une bonne connaissance des bases de la cuisine, la passion pour la pâtisserie, disponibilité et adaptabilité, finesse dextérité et un grand sens de l'ordre.

Accepter les rigueurs du travail en équipe, avoir le sens de l'organisation, être respectueux des règles fondamentales d'hygiène. Être créatif, inventif, savoir s'adapter face aux différents produits et aux conditions matérielles de l'entreprise.

Une aptitude à travailler et à s'intégrer dans une brigade à gérer, sous le contrôle de sa hiérarchie, un poste de pâtisserie de tout type.

## **Enseignements :**

- **Général** : Éducation artistique, communication professionnelle
- **Professionnel** : Gestion appliquée, technologie, travaux pratiques

**PFMP : 12 semaines en entreprise dont 2 en pâtisserie traditionnelle**

**Modalités de la mention : contrôle en cours de formation et épreuve ponctuelle.**

## **Débouchés :**

- Entrée dans la vie active avec une spécialisation recherchée
- Cuisinier spécialisé dans la production de desserts
- Chef de partie dans des entreprises « haut de gamme » en France ou à l'étranger