

# MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

**Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine.**

## Fonctions

Il conçoit, réalise, assure en hôtel ou restaurant le service des prestations :

- entremets salés et sucrés
- desserts de restaurant

Il contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille.

## Condition d'accès à la formation

- Etre titulaire d'un CAP du secteur de la restauration
- Avoir occupé au moins 2 ans un emploi dans un domaine professionnel correspondant aux finalités du diplôme
- Signer avec un employeur un contrat d'apprentissage d'une durée de 1 an.

## Formation et rythme d'alternance

- 1 an de formation.
- Au CFA, 12 stages d'une semaine (soit 400 h de formation).

## Enseignements dispensés au CFA

### Domaines professionnels

- Pratique.
- Technologie.
- Arts appliqués à la formation.

### Domaines généraux

- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise



**CFA Interprofessionnel de la Loire  
Les Moulinières**

28, rue des Moulinières  
BP 60098  
42010 Saint-Etienne cedex 2  
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99  
[www.cfa-moulinieres.com](http://www.cfa-moulinieres.com)