

# Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

MCCDR de niveau 3 en 1 an (420 H) en Unité de Formation des Apprentis

Fiche [RNCP 37380](#)

La formation se fait en **CONTRAT D'APPRENTISSAGE**.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de la MCCDR est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

Il doit être capable de concevoir, réaliser, et assurer en hôtel et/ou restaurant le service de ces prestations : entremets salés et sucrés, desserts de restaurant à l'assiette, (petits fours salés et sucrés, viennoiserie, glace, entremets, pâtisserie...)

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Devenir acteur à part entière de l'entreprise et savoir communiquer les informations essentielles à son bon fonctionnement
- Veiller à l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- Concevoir, réaliser et servir des desserts de restaurant ainsi que des entremets salés, sucrés
- Assurer le suivi des commandes ainsi que l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- Contrôler la qualité de ses produits (conservation, température de stockage), et de ses productions (conditionnement)
- Connaît les nouveaux produits et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine et la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité
- Appliquer la politique commerciale de l'entreprise sous le contrôle de sa hiérarchie, et participer à l'image de marque de l'établissement

## LES ENSEIGNEMENTS

### Enseignement Général

- Arts appliqués à l'alimentation

### Enseignement Professionnel

- Travaux pratiques en Pâtisserie
- Technologie appliquée en Pâtisserie
- Technologie Culinaire & Commerciale
- Sciences Appliquées à l'alimentation

## RYTHME, DUREE ET ÉVALUATION

- 3 jours en centre de formation
- 2 jours en entreprise

- **Accessibilité :** 

Pour l'accès à la formation, une rencontre avec le référent handicap permettra d'évaluer les possibilités d'adaptation : [alternance@groupe-saintjean.fr](mailto:alternance@groupe-saintjean.fr)

- Epreuves en CCF et Ponctuelle

Seuls les frais d'hébergement et de restauration sont à la charge de l'apprenant.  
Les frais pédagogiques sont pris en charge par l'OPCO.

## PUBLICS ET PRÉREQUIS

Public éligible au contrat d'apprentissage

### Titulaire :

- CAP Cuisine
- CAP Pâtissier
- BTM Pâtissier
- Brevet Professionnel Art de la Cuisine
- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation en Service en Restauration
- Bac Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration

## Après la MCCDR

### Poursuite d'études

- CAP Pâtissier
- Bac Professionnel
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration

-100% de réussite  
-80% de satisfaction  
-100% d'insertion

