



La Mention Complémentaire Cuisinier(e) en Desserts Employé(e) Traiteur

Enseignements Techniques

Passionné(e), vous souhaitez parfaire vos connaissances et compétences dans votre domaine, la Mention Complémentaire est faite pour vous. Elle vous offre la possibilité de devenir un professionnel accompli dans le domaine de la restauration, ainsi qu'un véritable expert de votre secteur.

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts

Organiser, contrôler, réaliser, communiquer, commercialiser : prévoir les matériels, participer aux achats, participer à la conception des supports de vente, organiser son poste de travail, réceptionner et contrôler les livraisons, contrôler les fabrications, contrôler les stocks de matières premières, inventorier les besoins spécifiques au service, déguster les desserts, actualiser les supports de vente, effectuer les différentes mises en place, assurer les prestations, assurer les opérations de fin de service, s'intégrer à une équipe, établir une relation avec les différents services, orienter les ventes, participer à des actions de promotion et d'animation. **Les produits** : les produits de base (farine, sucre...), les produits alimentaires intermédiaires, les vins – alcools – eaux de vie. **Les préparations** : les pâtes, les crèmes à chaud, les crèmes à froid, les appareils salés et sucrés, les sauces, les hors d'œuvre réalisés à partir de pâtes de base, les entremets à base de pâte et de crème, les entremets chaud salés ou sucrés, les entremets froids, les glaces – sorbets – granités, les entremets et les desserts glacés, les petits fours, les éléments de décor. **Les moyens de conservation** : conservation par la chaleur, conservation par le froid, conservation sous-vide, conservation par déshydratation, conservation par les méthodes « traditionnelles ». **Les matériels** : conception et installation d'un laboratoire, le matériel du laboratoire. **Législation** : équipement, alimentation en eau, personnel, denrées alimentaires, déchets, contrôle et vérification, interdiction d'utiliser certains produits ou techniques. **Gestion appliquée** : l'entreprise, gestion des approvisionnements, détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente. **Communication** : présentation et comportement, la typologie de la clientèle, le vocabulaire professionnel, la communication écrite et orale, les outils de communication, les techniques de commercialisation.

Mention Complémentaire Traiteur

Organiser, contrôler, réaliser, communiquer, commercialiser : préparation des denrées, élaborer des produits spécifiques, préparation de charcuterie fine, préparation des salades, effectuer les différents types de cuisson, préparer un appareil – fonds – sauces, réaliser des préparations sucrées, la cuisine à emporter, la finition, la présentation et conservation. **Les produits** : le porc, les bovidés, les abats, les poissons, les produits de la mer, les volailles et gibiers, les produits laitiers, les légumes, les produits semi-élaborés, les adjuvants culinaires... **La préparation et la cuisson** : les farces, les pâtés – terrines – ballottines, les fonds et fumets, les gelées, les sauces, les hors-d'œuvre, les liaisons, les farines et les pâtes, la pâtisserie, les préparations de base. **Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène** : constituants alimentaires, alimentation rationnelle, comportement alimentaire, microbiologie alimentaire, dispositif réglementaire, hygiène personnel, hygiène des produits alimentaires, hygiène lié aux nouvelles techniques de cuisson, hygiène du conditionnement et de la commercialisation, hygiène relative au transport – à l'entreposage et à la distribution, hygiène relative aux plats cuisinés à l'avance, hygiène des matériels – des équipements – des locaux. **Connaissance de l'entreprise** : l'activité traiteur, l'aspect commercial de la profession, l'organisation du travail.

Règlement Examen

INTITULE DES EPREUVES	Coefficient	Durée de l'épreuve
DOMAINE PROFESSIONNEL		
Pratique et techniques professionnelles MC Cuisinier en Desserts	12	4 heures
Technologie professionnelle - Dessin appliqué MC Cuisinier en Desserts	8	3 heures
Pratique et techniques professionnelles MC Traiteur	10	5 heures
Sciences appliquées Nutrition et Hygiène – MC Traiteur	3	1 heure
Technologie professionnelle – MC Traiteur	4	1 heure
Connaissance de l'entreprise traiteur	3	1 heure

Vos CONTACTS

Patrick LE SAUX - Sabrina GIRARD – Sophie SGARRONI
22 rue El Nouzah – 06000 NICE

Tél. : 04 93 97 03 27 - 04 93 85 16 67 – Fax : 04 93 13 88 40 - esccom.restauration@wanadoo.fr