

[Onisep.fr](http://www.onisep.fr). [L'info nationale et régionale sur les métiers et les formations](#). [Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative](#) | [Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche](#)

[Faire entrer l'école dans l'ère du numérique](#)

[Accueil](#) > [Fiches formation](#) > MC Cuisinier en desserts de restaurant

Fiche formation

MC Cuisinier en desserts de restaurant

- Ministère(s) de Tutelle
ministère de l'Éducation nationale
- Nature du diplôme
diplôme national ou diplôme d'Etat
- Niveau d'admission requis
CAP ou équivalent
- Durée de la formation
1 an
- Niveau terminal d'études
CAP ou équivalent

Débouchés professionnels

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 des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de 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'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

Exemple(s) de métier(s):

- [cuisinier\(ière\)](#)

En savoir plus

Publications

Publications Onisep

[Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration](#)

collection Parcours, Onisep
parution 2011