



MC

Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
CAP ou tout autre diplôme de l'hôtellerie Restauration	Dossier + Entretien	Mention complémentaire Niveau V

OBJECTIF

L'objectif de la mention complémentaire est d'approfondir les techniques culinaires acquises par une spécialisation sur les desserts.

MISSIONS / COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

Les missions suivantes pourront être remplies :

- Réalisation de techniques de production en desserts et entremets ;
- Application des processus strictes d'hygiène ;
- Adaptabilité au poste de travail.

PROGRAMME DE FORMATION (1 an)

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

TECHNIQUES DE PRODUCTION

- Approvisionnement et stockage
- Organisation
- Production
- Distribution de la production

TECHNOLOGIE CULINAIRE

- Vocabulaire de la cuisine
- Préparations de base
- Le matériel
- Procédés de conservation
- Analyse sensorielle
- Législation

COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

- Communication orale et écrite
- Vocabulaire professionnel de contact clientèle
- Les outils de la communication

GESTION APPLIQUÉE

- L'entreprise
- Analyse de prix de revient

DESSIN APPLIQUÉ

Mention Complémentaire
Diplôme d'État



MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
E 1 Pratique professionnelle et dessin appliqué	Écrit et pratique	5h 30 min	6
E 2 Etude d'une situation professionnelle	Écrit	1h 30 min	2
E 3 Evaluation des activités en milieu professionnel et communication	Oral	20 min	2

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques (EP). Il n'existe aucune session de rattrapage en MC.

QUALITÉS ET APTITUDES

Respect de la hiérarchie, dynamisme, disponibilité, adaptabilité, curiosité, capacité à travailler en équipe.

FORMATION

Statut :

- Contrat de Professionnalisation / Contrat d'Apprentissage Monégasque ;
- Formation initiale ;
- Période de Professionnalisation / Emploi d'Avenir ;
- Formation professionnelle continue (Plan de formation, Congé Individuel de Formation (CIF), Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), Compte Personnel de Formation).

Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours en centre de formation par semaine ;
- Stage : minimum de 12 semaines.

MÉTIERS VISÉS

- Commis de pâtisserie
- Pâtissier en hôtel - restaurant
- Chef de partie dessert

Et après ?

Vous pourrez...

- Poursuivre vers un Baccalauréat professionnel ou un BTM
- Intégrer la vie professionnelle