

Référentiel de certification

Savoir-faire

Synthèse des compétences

Pour obtenir la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant, le candidat doit faire la preuve qu'il est capable de :

Organiser	C1	1	Prévoir les matériels
		2	Participer aux achats
		3	Participer à la conception des supports de vente
		4	Organiser son poste de travail

Contrôler	C2	1	Réceptionner et contrôler les livraisons
		2	Contrôler les fabrications
		3	Contrôler les stocks de matières premières
		4	Inventorier les besoins spécifiques au service

Réaliser, distribuer	C3	1	Déguster les desserts et argumenter
		2	Actualiser les supports de vente
		3	Effectuer les différentes mises en place
		4	Assurer les prestations
		5	Assurer les opérations de fin de service

Communiquer, animer	C4	1	S'intégrer à une équipe
		2	Établir une relation avec les différents services
		3	Orienter les ventes
		4	Participer à des actions de promotion, et d'animation (thèmes de desserts, buffets, produits du terroir...)

C1 – organiser

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C1.1 – prévoir les matériels Déterminer les besoins quantitatifs et qualitatifs du matériel de réalisation et de distribution des desserts de restaurant (en fonction du concept...)	En situation réelle ou simulée Classe de l'établissement, type de clientèle, capacité, situation géographique, type de cuisine, animation ponctuelle Possibilité financière de l'établissement	Prévisions réalistes Matériel adapté et fiable en quantité suffisante en fonction du contexte Utilisation du matériel existant et/ou disponible
C1.2 – participer aux achats Déterminer les produits nécessaires Étudier les produits nouveaux	Contact avec les différents fournisseurs Recherche des produits adaptés à sa production	Adéquation avec la politique commerciale de l'entreprise

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C1.3 – participer à la conception des supports de vente Analyse des supports de vente	Documents fournis par la hiérarchie	Respect des consignes Avis argumenté sur le contenu des documents
C1.4 – organiser son poste de travail Proposer une organisation	Contrainte des locaux, du matériel, du nombre de références	Respect des consignes d'hygiène et de sécurité Température de stockage des produits Adaptation aux contraintes

C2 – contrôler

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C2.1 – réceptionner et contrôler les livraisons Vérifier le bon de livraison Comparer les bons de commande et de livraison Identifier les produits Assurer le stockage Formuler des réserves	Bons de commande et de livraison Cahier des charges du fournisseur	Concordance des bons Correspondance qualitative et quantitative des denrées Respect des règles de stockage (rangement, hygiène, sécurité) Respect de la législation en vigueur
C2.2 – contrôler les fabrications Rechercher et choisir les informations nécessaires Décoder et analyser les informations	Inventaire physique Relevé des ventes, des transferts et des invendus Relevé des bons de commandes Relevé bactériologique des productions	Adéquation de la production avec le bon de commande Optimisation de la qualité
C2.3 – contrôler les stocks de matières premières	Fiches de stocks manuelles ou listes informatiques Entrées, sorties, prévisions d'activités, mercuriales, bons de sortie Relevé des produits ayant dépassé la date de péremption et respect des dates de péremption	Gestion précise des stocks
C2.4 – inventorier les besoins spécifiques au service	Support de vente Commandes spécifiques et diverses Bon de commande Fiches techniques Fiches de procédure	Adéquation de la production avec la commande

C3 – réaliser, distribuer

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C3.1 – déguster les desserts et argumenter	Local adapté (établissement de formation), matériel spécifique Nouveaux produits Préparations nouvelles et denrées alimentaires	Résultats logiques, judicieux Avis argumenté et progression dans l'analyse gustative des produits
C3.2 – actualiser les supports de vente Mettre à jour les cartes en fonction des contraintes Adapter les supports de vente aux nouveaux produits et aux manifestations ponctuelles	Supports de vente et cartes Documents commerciaux Éventuellement emploi de l'outil informatique	Exactitude des libellés (respect des appellations) Respect de la législation en vigueur Respect de la politique commerciale de l'établissement
C3.3 – effectuer les différentes mises en place Réassortir la carte Respecter les consignes de mise en place	En situation réelle ou simulée Local, mobilier, matériel	Propreté du matériel et en état irréprochable d'hygiène Quantité nécessaire et rationnelle Concordance entre les supports de vente et les productions
C3.4 – assurer les prestations Prendre connaissance des bons de commande Élaborer les préparations dans le temps imparti Assurer la distribution	En situation réelle ou simulée Bon de commande Matériel de service adapté Fiches techniques Fiches de procédures	Prestations effectuées dans les règles de l'art Efficacité, propreté Respect du temps imparti Utilisation du matériel Respect des consignes Adaptation aux particularités de service
C3.5 – assurer les opérations de fin de service Nettoyer et ranger, remettre en ordre matériel, mobilier, locaux	En situation réelle ou simulée Locaux adaptés et bien équipés	Rangement fonctionnel Utilisation rationnelle des produits d'entretien Respect des règles d'hygiène et de sécurité

C4 – communiquer, animer

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C4.1 – s'intégrer à une équipe Identifier les particularités de l'établissement Se présenter, dialoguer, s'adapter	Plaquette de l'établissement, éventuellement livret d'accueil Organigramme Supports de vente Toutes les informations fournies par le ou les responsables concernés Tenue professionnelle	Intégration effective Participation, responsabilisation Respect de la tenue professionnelle
C4.2 – établir une relation avec les différents services Communiquer avec l'ensemble des personnels de l'établissement	Situation réelle ou simulée Indications sur les usages de l'établissement Règlement intérieur	Respect du règlement intérieur Respect du confort du client Courtoisie et politesse Prise en compte des considérations

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C4.3 – orienter les ventes Informé le service des priorités de vente	Information écrite et/ou orale	Optimisation des ventes
C4.4 – participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes, buffets, produits du terroir...) Promouvoir son établissement	Thèmes Produits régionaux Produits nouveaux Produits de saison	Valorisation de l'image de l'établissement

Savoirs associés

S1 – les produits

Connaissances	Limites des connaissances
S1.1 – les produits de base	
Farine <ul style="list-style-type: none"> - Composition - Types de farine - Farines diverses - Conditions de stockage 	Donner la composition de la farine Citer les différents types de farine Définir une farine du type 45 et du type 55 Citer les farines diverses utilisées Citer les conditions de stockage des farines (étiquetage, date limite de conservation)
Sucre <ul style="list-style-type: none"> - Différents types de concentration du sucre - Les sirops - Les sucres cuits 	Citer les différentes utilisations des sirops Énumérer les différentes cuissons du sucre (filet, petit boulé, boulé, grand boulé, petit cassé, grand cassé, caramel) Citer les différentes utilisations du sucre cuit
Œufs <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Critères de qualité - Propriétés - Utilisation des œufs - Hygiène liée à leur utilisation 	Commenter une étiquette Juger de l'état de fraîcheur d'après l'aspect physique d'un œuf cassé Justifier l'utilisation des œufs entiers, des jaunes, des blancs en desserts de restaurant Citer les règles de stockage Indiquer les mesures d'hygiène à mettre en œuvre lors de la manipulation des œufs
Lait <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Utilisations - Propriétés - Conservation - Hygiène 	Identifier les diverses formes de présentation et de commercialisation Donner la composition des différents laits et citer leurs différentes propriétés et utilisations Énumérer les différentes techniques de conservation Énoncer les règles de stockage
Crèmes et préparations lactières <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Composition - Utilisation - Propriétés - Conservation - Hygiène 	Identifier les différents types de crème (crème pasteurisée, UHT...)
Beurre <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Composition - Utilisations, propriétés - Conservation 	Énumérer les différents beurres Donner la composition du beurre Indiquer les utilisations Énoncer les règles de stockage Énumérer et donner la composition des beurres techniques (beurre tracé, fractionné) Énoncer les règles de stockage Énumérer et donner la composition des beurres techniques (beurre tracé, fractionné...)
Corps gras <ul style="list-style-type: none"> - Huiles - Margarine 	Classer les huiles Donner la composition de la margarine Justifier le choix des corps gras (animal ou végétal) en fonction des applications et des préparations

Connaissances	Limites des connaissances
Fruits <ul style="list-style-type: none"> - Classification - Commercialisation - Critères de qualité - Utilisations - Conservation 	Citer les différents types de fruits (frais, secs, séchés, surgelés, appertisés) Reconnaître et commenter la qualité à partir de l'aspect et de l'étiquetage Justifier l'utilisation des fruits frais de l'achat à la consommation Justifier l'emploi des fruits surgelés Proposer les différentes utilisations en desserts de restaurant Énumérer les conditions de stockage
Épices <ul style="list-style-type: none"> - Origine, conditions de stockage, utilisation, classification 	Déterminer l'origine Connaître les conditions de stockage Justifier leur emploi
Sel <ul style="list-style-type: none"> - Historique - Rôle du sel dans les pâtes 	Expliquer le rôle du sel dans les pâtes Énumérer les différentes actions dans les préparations
Levure <ul style="list-style-type: none"> - Description de la levure - Fabrication de la levure - Action dans les pâtes - Conservation - Commercialisation - La levure déshydratée 	Caractériser la levure et préciser son rôle Indiquer l'importance du dosage en fonction du temps de travail et de la température (pâtes et locaux) Apprécier les qualités d'une bonne levure et du volume mis en œuvre Énumérer les conditions de stockage
Poudres levantes <ul style="list-style-type: none"> - Composition - Utilisations - Action dans les pâtes - Conservation 	Donner leurs compositions Indiquer leurs principes d'action Énumérer les conditions de stockage
Couvertures de chocolat <ul style="list-style-type: none"> - Composition - Couvertures diverses - Produits dérivés (pâtes à glacer...) 	Donner la composition des différents types de couverture Indiquer leurs utilisations en desserts de restaurant
S1.2 les produits alimentaires intermédiaires	
Les produits semi-élaborés <ul style="list-style-type: none"> - Ovoproduits - Fruits transformés (pulpe, purée, jus) - Produits à base de fruits (gelée, compote, confiture, fruits confits) - Conditions d'utilisation et de conservation 	Connaître les produits, leurs caractéristiques organoleptiques Énumérer les différentes utilisations en desserts de restaurant Utiliser des produits semi-élaborés avec l'aide de fiches techniques et réaliser des entremets Appliquer les règles de stockage
Les arômes <ul style="list-style-type: none"> - Classification - Utilisation - Conservation 	Déterminer l'origine Justifier leur emploi
Les produits nouveaux	Connaître et suivre les évolutions des produits
Les produits d'assemblage <ul style="list-style-type: none"> - Prêts à cuire - Prêts à garnir - Prêts à décorer - Poudre et appareils de base 	Proposer leurs possibilités d'assemblage

Connaissances	Limites des connaissances
S1.3 les vins – alcools – liqueurs – eaux-de-vie – Classification – Utilisation	Comparer les caractéristiques de ces différents produits Énumérer les vins, alcools, liqueurs, eaux-de-vie, utilisés en desserts de restaurant Associer harmonieusement les saveurs mets-vins Associer les produits (vins – alcools – eaux-de-vie) à leur région d'origine Indiquer leur incidence sur le produit fini

S2 – les préparations

Connaissances	Limites des connaissances
S2.1 – les pâtes Pâtes salées : feuilletée, brisée, à brioche, levée, à frire, à crêpes, à choux Pâtes levées (brioche, savarin, pain de mie, viennoiserie), à choux, feuilletée, à biscuit, à crêpes, à frire. Pâtes sucrées et génoises – Classification – Composition – Préparation – Cuisson	Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à la fabrication des différentes pâtes Donner la progression technique Établir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée Indiquer les précautions à prendre pour réussir leur fabrication Citer les caractéristiques et les réactions lors de la cuisson Citer les utilisations de ces pâtes
S2.2 – les crèmes À chaud (anglaise, pâtissière, au beurre, et dérivées) – Classification – Composition – Préparation À froid (fouettée, chantilly, crème d'amandes et dérivées)	Donner les caractéristiques des crèmes Donner leurs proportions et tous les éléments nécessaires pour la fabrication des crèmes Donner la progression technique Établir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée Indiquer les précautions à prendre pour réussir la fabrication Citer les utilisations de ces crèmes
S2.3 – les appareils sucrés et salés, les sauces – Appareils à flans sucrés et salés – Sauces brunes – Sauces blanches – Sauces au chocolat – Sauces aux fruits – Coulis de fruits – Sabayon	Énumérer les divers appareils et sauces de base et les dérivés Indiquer les phases principales de leur préparation Préciser leurs utilisations et leurs avantages respectifs
S2.4 – les hors-d'œuvre réalisés à partir des pâtes de base – Composition – Préparation – Présentation	Donner avec leurs propositions tous les éléments nécessaires à leur réalisation Donner la progression technique Préciser les règles de dressage et de présentation

Connaissances	Limites des connaissances
S2.5 – les entremets à base de pâte et de crème – Pièces de pâtisserie – Entremets modernes – Entremets à l’assiette	Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à leur réalisation Donner la progression technique Préciser les règles de dressage et de présentation Utiliser les produits semi-élaborés et réaliser des entremets Respecter les règles d’hygiène Respecter les principes de l’esthétique et de la créativité Proposer un dressage, une présentation adaptée à un créneau, à une formule de restauration Mesurer l’analyse d’un produit fini
S2.6 – les entremets chauds, salés ou sucrés, les entremets froids Soufflés chauds, salés et sucrés, charlottes, beignets, crêpes, pudding, œufs à la neige, riz au lait, mousses, bavarois, crèmes...	Différencier les entremets chauds, froids Citer les composants de base utilisés pour leur fabrication Respecter les règles d’hygiène, de composition, de fabrication, de dressage et de présentation
S2.7 – les glaces, les sorbets et les granités – Composition – Préparation – Utilisation	Connaître et appliquer les règles d’hygiène et de sécurité Utiliser les produits semi-élaborés et réaliser des desserts d’assemblage Respecter les principes de l’esthétique et de la créativité Proposer un dressage, une présentation adaptés à un créneau, à une formule de restauration (assiettes composées, coupes glacées)
S2.8 – les entremets et les desserts glacés Biscuits glacés, vacherins, omelettes, soufflés glacés, charlottes, bombes glacées, parfaits Entremets et desserts glacés à l’assiette	Différencier les préparations glacées Citer les composants de base utilisés pour leur fabrication Citer les règles d’hygiène spécifiques à la réalisation des desserts glacés Respecter les principes de l’esthétique et de la créativité Proposer un dressage, une présentation adaptés à un créneau, à une formule de restauration Mener l’analyse d’un produit fini
S2.9 – les petits fours Petits fours salés, sucrés, secs, en chocolat	Différencier les petits fours Citer les composants de base utilisés pour leur fabrication
S2.10 – les éléments de décor Glace royale, pâte d’amandes, fondant, chocolat, décor à la crème, pastillage, fruits confits...	Énumérer les différents éléments utilisés pour la finition des desserts de restaurant

S3 – les moyens de conservation

Connaissances	Limites des connaissances
Les moyens de conservation : classification	Énumérer les différents procédés de conservation et les règles à observer

Connaissances	Limites des connaissances
S3.1 – conservation par la chaleur – Appertisation – Pasteurisation – Stérilisation simple – Stérilisation UHT	Décrire le principe de ces modes de conservation Indiquer et justifier les conditions de stockage (lieu, température, durée)
S3.2 – conservation par le froid – Réfrigération – Congélation – Surgélation – Réglementation	Décrire le principe de ces modes de conservation Indiquer et justifier les conditions de stockage Énoncer et justifier le principe de la chaîne du froid Justifier les consignes de décongélation Justifier l'interdiction de recongélation et congélation en fonction des règles en vigueur
S3.3 – conservation sous vide – Conditionnement sous vide – Conditionnement sous atmosphère gazeuse – Réglementation	Décrire le principe de ce mode de conservation Donner le principe de la cuisson/conservation sous vide et préciser son intérêt Préciser les conditions réglementaires dans lesquelles cette technique peut être effectuée chez les professionnels
S3.4 – conservation par déshydratation – Dessiccation – Lyophilisation	Décrire le principe de ces modes de conservation
S3.5 – conservation par les méthodes « traditionnelles » Sel, sucre, alcool, acide, fumage...	Décrire le principe de ces modes de conservation

S4 – les matériels

Connaissances	Limites des connaissances
S4.1 – conception et installation d'un laboratoire – Implantation du laboratoire par rapport aux différents services – Entretien	Réaliser un schéma en indiquant les zones d'activités du concept de production et de distribution Proposer une implantation d'un laboratoire en fonction des caractéristiques d'un concept de production Identifier les différents circuits en respectant le principe de la marche en avant Indiquer les mesures de prophylaxie concernant les locaux
S4.2 – le matériel du laboratoire – Implantation des différents matériels (préparation, stockage, cuisson, distribution)	Énumérer et identifier les principaux matériels équipant un laboratoire Donner les particularités, les avantages et les inconvénients des différents types de matériels utilisés
– Caractéristiques et différentes utilisations de l'outillage, du petit matériel et du gros matériel	Sélectionner le matériel de préparation, de cuisson et de distribution en fonction des opérations à réaliser
– Entretien et désinfection	Déterminer les procédés, l'utilisation, les produits d'entretien et les matériels pour réaliser le nettoyage Énumérer les mesures de prophylaxie concernant le matériel

S5 – analyse sensorielle

Connaissances	Limites des connaissances
Les mécanismes neurophysiologiques de l'analyse sensorielle	Explication du processus des stimulations organoleptiques
S5.1 – conditions matérielles	Situation et conditions matérielles pour procéder à une dégustation : Environnement (local) Choix du matériel
– Aspect humain	Conditions physiques, physiologiques et psychologiques (probité, modestie, objectivité)
S5.2 – la dégustation Méthode : – visuelle – olfactive – gustative – interprétation – conclusion	On se limitera aux différentes phases et aux descriptions essentielles en évitant l'inflation du vocabulaire, aussi bien à l'oral qu'à l'écrit. – Commentaires de dégustation logiques, structurés, utilisant un vocabulaire précis et adapté aux produits et circonstances – Interprétation – Dégustation orientée vers l'objectif de réalisation
– Application	Mise en avant du produit Présentation du produit à la vente en restauration

S6 – législation

Connaissances	Limites des connaissances
S6.1 – équipement S6.2 – alimentation en eau S6.3 – personnel S6.4 – denrées alimentaires S6.5 – déchets S6.6 – contrôle et vérification	Connaissances des textes officiels (JO...) Normes en vigueur (ISO...)
S6.7 – interdiction d'utiliser certains produits ou techniques	Actualisation des connaissances dans cette interdiction

S7 – gestion appliquée

Connaissances	Limites des connaissances
S7.1 – l'entreprise Objectifs, moyens, contraintes, organisation	On se limitera à quelques exemples typiques : lire et interpréter un organigramme de structure...
S7.2 – gestion des approvisionnements Entrées, sorties, inventaires	Utilisation des documents spécifiques : – entrées en stock – sorties de stock – inventaires – fiches de stock – mise en évidence et justification des écarts (invendus...) Concordance entre stocks théorique et réel Utilisation des outils informatiques à des fins professionnelles (logiciels professionnels...)

Connaissances	Limites des connaissances
S7.3 – détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente	Taux et calcul relatif à la TVA Notions sur : – les escomptes – les rabais – les remises – les ristournes Lecture et interprétation d'une facture

S8 – communication

Connaissances	Limites des connaissances
S8.1 – présentation et comportement professionnel L'attitude corporelle (tenue professionnelle)	Attitude et présentation adaptées aux exigences de l'entreprise et de la profession
S8.2 – la typologie de la clientèle Le comportement du consommateur	Évolution du comportement alimentaire, évolution des goûts Étude des besoins Différents types de clientèle
S8.3 – le vocabulaire professionnel	S'exprimer en termes professionnels
S8.4 – la communication écrite et orale (en français en et langue étrangère)	Pratique d'une langue étrangère appliquée à la profession (anglais recommandé)
S8.5 – la communication écrite Les techniques de rédaction de message Les supports de communication	Bons, notes, courriers, comptes rendus, rapports, fiches techniques Interprétation d'un bon de commande Fiche de dégustation
S8.6 – les outils de la communication Les outils informatiques, les logiciels, la télématique	Sensibilisation aux outils informatiques à des fins professionnelles
S8.7 – les techniques de commercialisation	Sensibilisation aux techniques de vente appliquées aux produits et services de l'entreprise

Mise en relation des capacités et compétences terminales et des savoirs technologiques et scientifiques

Compétence globale : le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant doit être capable d'organiser son poste de travail, d'inventorier les besoins spécifiques, de s'intégrer à une équipe et d'assurer des prestations			Connaissances associées							
Capacités		Savoir-faire	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
C1 Organiser	C1.1	Prévoir les matériels								
	C1.2	Participer aux achats								
	C1.3	Participer à la conception des supports de vente								
	C1.4	Organiser son poste de travail								

C2 Contrôler	C2.1	Réceptionner et contrôler les livraisons								
	C2.2	Contrôler les fabrications								
	C2.3	Contrôler les stocks								
	C2.4	Inventorier les besoins spécifiques au service								

C3 Réaliser distribuer	C3.1	Déguster les desserts								
	C3.2	Actualiser les supports de vente								
	C3.3	Effectuer les mises en place								
	C3.4	Assurer les prestations								
	C3.5	Assurer les opérations de fin de service								

C4 Communiquer animer	C4.1	S'intégrer à une équipe								
	C4.2	Établir une relation avec les différents services								
	C4.3	Orienter les ventes								
	C4.4	Participer à des actions de promotion et d'animation								

S1 Les produits

S2 Les préparations

S3 Les moyens de conservation

S4 Les matériels

S5 Analyse sensorielle

S6 Législation

S7 Gestion appliquée

S8 Communication

Liaisons fondamentales

Liaisons secondaires



Référentiel des activités professionnelles

Champ d'activité

Définition

Le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations :

- entremets salés et sucrés ;
- desserts de restaurant.

Il participe au travail de la brigade de cuisine en hôtellerie – restauration.

Il doit adopter un comportement professionnel :

- ponctualité dans l'entreprise et au travail ;
- amabilité et règles de savoir-vivre : respecter les règles élémentaires de politesse et de savoir vivre ;
- respect : des personnes, des consignes, des idées, du matériel, des matières premières et de la déontologie professionnelle ;
- volonté : fournir les efforts nécessaires et avoir le souci de se perfectionner ;
- organisation, adaptation et participation : aux différentes situations professionnelles ;
- probité et sobriété : sur le lieu professionnel et en représentation extérieure.

Contexte professionnel

Place dans l'organisation et niveau catégoriel de l'emploi

Le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant trouve l'une de ses spécificités dans le lieu même où il exerce son activité, à savoir le restaurant. Il doit absolument avoir la culture professionnelle du cuisinier pour pouvoir exercer son métier dans le cadre d'une entreprise de restauration ou d'une brigade de cuisine.

Travaillant dans une brigade plus ou moins importante selon la taille de l'entreprise, l'activité du Cuisinier en desserts de restaurant se distingue par l'interaction nécessaire qui peut exister entre d'autres éléments de la brigade et lui. Il exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste « desserts de restaurant » en France ou à l'étranger. Sa pluricom pétence lui permet de s'intégrer à une équipe de cuisine en participant de façon privilégiée à la conception, la réalisation et le service des entremets salés ou sucrés, et des entrées ou desserts de restaurant.

Le cuisinier en desserts de restaurant doit avoir une vue d'ensemble :

- de l'organisation générale et des rôles précis de chacun dans l'entreprise ;
- du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la mention Cuisinier en desserts de restaurant peut accéder aux fonctions :

- de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant ;
- de chef de partie.

Environnement technique de l'emploi

Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel du titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant :

- la connaissance des produits alimentaires nouveaux utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine ;
- l'utilisation et l'entretien du matériel et des équipements spécifiques ;
- les opérations d'entretien et de mise en place nécessaires au service des desserts ;
- le service des desserts et des entremets de cuisine (y compris les opérations de fin de service) ;

- la mise en place du poste de travail ;
- la connaissance de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité ;
- le contrôle de l'approvisionnement de son poste de travail ;
- la participation aux travaux de réception, de stockage des marchandises à l'économat du jour ;
- le contrôle qualité ;
- l'adaptation aux exigences de l'entreprise :
 - horaires décalés,
 - travail le dimanche et les jours de fête ;
- une hygiène corporelle rigoureuse ;
- le port obligatoire de la tenue professionnelle.

En complément à tous ces aspects techniques pour exercer son métier et pour lui permettre de progresser dans son contexte professionnel, le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant doit posséder : une bonne culture générale et professionnelle, une bonne connaissance de son environnement touristique, historique et gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires.

Délimitations et pondération des activités

Le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant a pour fonctions :

- l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production ;
- la conception, la réalisation et le service des entremets salés, sucrés, et des desserts de restaurant ;
- le suivi des commandes ;
- l'approvisionnement de son poste de travail ;
- le contrôle qualité de ses productions.

Sous le contrôle de sa hiérarchie, il applique la politique commerciale de l'entreprise et contribue à sa réussite. Il contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille.

Tableaux de détail des activités

Fonction 1 – approvisionnement, stockage, entretien
<p>Tâches</p> <p>Tâche 1 – prévoir les besoins et établir un bon de commande en fonction des fiches techniques</p> <p>Tâche 2 – participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage</p> <p>Tâche 3 – réceptionner et contrôler les produits livrés</p> <p>Tâche 4 – contrôler les stocks du poste de travail</p> <p>Tâche 5 – entretenir les locaux et les matériels</p>
<p>Conditions d'exercice</p> <p>Moyens et ressources</p> <p>État des stocks. Utilisation de l'outil informatique</p> <p>Prévisions d'activités</p> <p>Stockage : quantitatif et qualitatif</p> <p>Liste des fournisseurs référencés (fichiers informatiques)</p> <p>Travail de recherche personnel (nouveaux produits...)</p> <p>Produits d'entretien adaptés</p> <p>Fiches de postes. Fiches techniques</p> <p>Fiches de stocks manuelles ou informatisées</p> <p>Bons de commande. Bons de livraison. Factures</p> <p>Cartes et menus</p> <p>Tout document permettant l'entretien et la maintenance du matériel et des locaux</p>

<p>Autonomie, responsabilité</p> <p>Responsabilité dans l'entretien des locaux et le suivi de la maintenance, dans l'utilisation des matériels</p> <p>Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les consignes, les usages de l'entreprise, les règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Élaboration des fiches techniques en fonction des cartes et menus suivant les consignes données par la hiérarchie</p> <p>Responsabilité dans le stockage. Responsabilité totale ou partielle dans la détermination des besoins et l'approvisionnement des postes de distribution</p>
<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adéquation entre bons de livraison et de réception - Respect des consignes - Respect de la réglementation en vigueur pour les règles d'hygiène et de sécurité - Respect de la déontologie professionnelle - Entretien des locaux et du matériel - Organisation et rangement des stocks en rapport avec la politique commerciale de l'entreprise

Fonction 2 – production
<p>Tâches</p> <p>Tâche 1 – entretenir les locaux et le matériel de production et de service</p> <p>Tâche 2 – déterminer les besoins</p> <p>Tâche 3 – préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique</p> <p>Tâche 4 – décorer et personnaliser le produit fini</p> <p>Tâche 5 – assurer les opérations de fin de service</p> <p>Tâche 6 – élaborer les fiches HACCP</p>
<p>Conditions d'exercice</p> <p>Moyens et ressources</p> <p>Équipement et matériel permettant la mise en valeur des produits</p> <p>Locaux adaptés</p> <p>Bons de commande</p> <p>Documents de contrôle et d'approvisionnement</p> <p>Fiches de poste en fonction de l'activité (produits et matériels adaptés)</p> <p>Cartes et menus</p> <p>Matériels techniques spécifiques de transformation, de cuisson, de réfrigération (cellule de refroidissement), de conservation adaptés à l'activité professionnelle</p> <p>Formation permanente interne et externe (stages en situation, utilisation des nouveaux produits, recherche personnelle...)</p> <p>Fiches HACCP</p>
<p>Autonomie, responsabilité</p> <p>Autonomie complète pour assurer la mise en place</p> <p>Responsabilité de l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</p> <p>Élaboration des fiches de postes sous le contrôle de sa hiérarchie</p> <p>Respect de la saisonnalité des produits</p> <p>Élaboration des cartes et menus (en collaboration avec sa hiérarchie)</p>
<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adéquation de la prestation avec les attentes de la clientèle et la politique commerciale de l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> • efficacité • suivi du service • rentabilité

- Respect des bonnes pratiques professionnelles
- Respect de la saisonnalité des produits et mise en valeur des produits du terroir
- Respect des fiches techniques et des procédures
- Production limitée aux besoins nécessaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Adaptation à une demande ponctuelle
- Adaptation constante à l'évolution du métier

Fonction 3 – service, distribution

Tâches

- Tâche 1 – mettre en place son poste de travail (produits et matériels)
- Tâche 2 – vérifier la concordance des supports de vente et de la production
- Tâche 3 – répondre aux « annonces » et impératifs de dressage des préparations
- Tâche 4 – assurer la distribution de la production
- Tâche 5 – communiquer au responsable du service en salle les productions du jour

Conditions d'exercice

Moyens et ressources

- Matériels spécifiques de service et de distribution
- Fiches techniques. Fiches de procédures
- Fiches de poste
- Textes règlementaires en vigueur (horaires, hygiène, sécurité)
- Buffets et charriots de desserts
- Communication écrite et orale
- Cartes et menus
- Produits d'accompagnement
- Décors à thème

Autonomie, responsabilité

Sous le contrôle de sa hiérarchie pour la présentation et l'élaboration des commandes, la conception et la réalisation des fiches techniques et des fiches de procédure

Résultats attendus

- Respect du temps imparti
- Respect des annonces
- Respect des consignes
- Respect et optimisation de la politique commerciale
- Adéquation de la prestation avec les attentes de la clientèle
- Adaptation à une demande spécifique
- Conformité et régularité des prestations
- Animation commerciale dans le but de satisfaire la clientèle et les différents intérêts de l'entreprise

Fonction 4 – conservation, contrôle qualité
<p>Tâches</p> <p>Tâche 1 – vérifier la température de stockage Tâche 2 – conditionner et protéger les produits à conserver Tâche 3 – identifier les produits conservés (nom, quantité et date) Tâche 4 – s’assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés Tâche 5 – suivre la fiche HACCP</p>
<p>Conditions d’exercice</p> <p>Moyens et ressources Équipements spécifiques : chambres froides (positive et négative), sous-vide Appareils de contrôle : thermomètre, indicateur de température extérieure Film alimentaire, caissettes plastique hermétiques Étiquettes, date limite de conservation Fiches de stock Tout document permettant le suivi de la qualité des produits Fiches HACCP</p>
<p>Autonomie, responsabilité Responsabilité dans l’utilisation des produits Autonomie dans l’exécution des tâches en respectant les règles d’hygiène et de sécurité Responsabilité dans l’utilisation et la gestion du matériel</p>
<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maintien de la qualité des produits et de la matière première jusqu’au produit commercialisable – Respect des règles d’hygiène et de sécurité – Respect des consignes

ANNEXE IV

de l'arrêté du 4 avril 2008

modifiant l'arrêté du 31 juillet 1997

Définition des épreuves

Définition des épreuves

E1/U1 – Pratique professionnelle et dessin appliqué

Coefficient 6

Objectif et contenu de l'épreuve

L'épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable de produire des desserts servis au restaurant (chariot, assiette...).

L'épreuve prend appui sur les compétences C1.1 à C1.4, C2.1 à C2.4, C3.1, C3.3 à C3.5 et les savoirs associés S1, S2, S4.2, S5, S8.1, S8.3 à S8.5.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- renseigner une fiche technique ;
- organiser son poste de travail ;
- respecter les contraintes horaires de production ;
- produire en respectant les consignes ;
- réaliser des productions commercialisables ;
- gérer les matières premières ;
- respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité ;
- dresser harmonieusement les préparations en prenant appui sur le dessin réalisé en vue de la production ;
- commenter une dégustation.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle pratique d'une durée de 5 heures 30

L'évaluation se déroule en deux phases :

- la première phase écrite permet de préparer la production et de concevoir un dessin appliqué ;
- la seconde phase conduit à réaliser deux productions pour huit personnes.
 - la 1^{re} préparation est imposée (la fiche technique est fournie au candidat),
 - la 2^e préparation, libre, fait appel à la créativité du candidat. À partir du panier proposé et des consignes données, il rédige la fiche technique et conçoit le dessin de cette préparation pour un dressage individuel.

Première phase écrite d'organisation de la production et de dessin appliqué

(1 h 30 ; 35 points)

- **Première étape** : conception de l'organisation (durée préconisée 45 minutes ; 20 points).

Le candidat dispose de la fiche technique du dessert ou de l'entremets imposé. Il complète la fiche technique vierge de la préparation libre et le planigramme d'ordonnancement de la fabrication de ses deux productions.

- **Deuxième étape** : réalisation du dessin appliqué (durée préconisée 45 minutes ; 15 points).

Le candidat dispose d'une feuille de papier dessin, format A4.

Deuxième phase pratique de production, dressage, distribution, évaluation du dessin appliqué :

(4 heures ; 85 points)

Le candidat réalise l'entremets ou le dessert imposé à partir de la fiche technique fournie et sa préparation libre. Il utilise le planigramme préalablement élaboré.

Après l'envoi, le candidat procède à une analyse critique des perceptions sensorielles sur la préparation libre. L'évaluation portera sur la pertinence de l'analyse et sur la capacité du candidat à utiliser un vocabulaire approprié.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant la cuisine en desserts de restaurant, d'un professionnel en restauration, ou en cas d'impossibilité de ce dernier, d'un second professeur de spécialité.

L'évaluation de la correction de la conception du dessin, partie écrite, 15 points, est assurée par un professeur d'art appliqué. Il apprécie, après l'envoi, la dimension esthétique de la production (5 points).

Contrôle en cours de formation

Trois situations d'évaluation sont réalisées dans le cadre des séances de travaux pratiques pour évaluer les acquis lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. Dans ce contexte, les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

• **La première situation** permet la réalisation d'une préparation imposée dans laquelle il est possible d'utiliser des produits alimentaires intermédiaires. La fiche technique correspondante est fournie.

Cette situation se déroule au cours du deuxième trimestre de l'année scolaire. 20 points

• **La deuxième situation** porte exclusivement sur l'évaluation de la cohérence du planigramme d'organisation de la planification de deux productions réalisées dans le cadre ordinaire de travaux pratiques. Les fiches techniques correspondantes sont fournies.

Cette situation se déroule au cours du deuxième trimestre de l'année scolaire. 20 points

• **La troisième situation** permet au candidat de réaliser une préparation libre. À partir du panier proposé et des consignes données, il rédige la fiche technique de sa fabrication et conçoit le dessin de cette préparation pour un dressage individuel.

Cette situation se déroule en fin de troisième trimestre de l'année scolaire 80 points

L'évaluation de la correction de la conception du dessin, partie écrite, 15 points, est assurée par un professeur d'art appliqué. Il apprécie, après l'envoi, la dimension esthétique de la production (5 points).

L'enseignant en cuisine de desserts de restaurant, le professeur d'arts appliqués et un professionnel en restauration proposent une note.

E2/U2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Coefficient 2

Objectif et contenu de l'épreuve

À partir d'une situation professionnelle, l'épreuve permet d'évaluer les savoirs associés relatifs à la technologie, la gestion et la législation.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1.3, C3.2, C4.3 et les savoirs associés S1, S2, S3, S4, S5.1, S6.2 à S6.7, S7, S8.2, S8.3, S8.6, S8.7.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- analyser des données ;
- restituer des connaissances ;
- proposer de solutions ;
- justifier des choix.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 1 heure 30

À partir des différents aspects d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s), l'épreuve comporte plusieurs questions relatives obligatoirement :

- d'une part, à la connaissance des produits, des préparations, des moyens de conservation, des matériels et de l'analyse sensorielle (14 points) ;
- d'autre part, à la législation, à la gestion appliquée, à la communication et à la commercialisation ; une des questions porte sur la détermination d'un prix de revient (6 points).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant la technologie en cuisine de desserts de restaurant et si possible d'un professionnel.

E3/U3 – évaluation des activités en milieu professionnel et communication

Coefficient 2

Objectif et contenu de l'épreuve

L'épreuve permet d'évaluer le candidat sur les compétences mises en œuvre en milieu professionnel, sur son aptitude à analyser, à gérer des situations complexes et à proposer des solutions.

Cette épreuve prend appui sur les acquis professionnels et en particulier sur un dossier élaboré par le candidat avec l'outil informatique et produit en deux exemplaires. Il comprend deux documents décrivant des situations professionnelles.

L'épreuve prend appui sur les compétences : C1.1, C1.4, C2.1 à C2.4, C3.1, C3.3 à C3.5, C4.1, C4.2, C4.4 et les savoirs associés : S1, S2, S6.1, S6.5 à S6.7, S8.1, S8.3 à S8.7.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- dans le cadre de l'entreprise :
 - s'adapter aux conditions de travail,
 - réaliser les tâches confiées, travailler en autonomie,
 - proposer des améliorations et/ou des solutions,
 - recueillir de l'information ;
- pour la constitution du dossier :
 - rédiger des documents avec l'outil informatique, traitement de texte, tableur, traitement de l'image,
 - sélectionner de l'information,
 - choisir et analyser des situations professionnelles ;
- communiquer :
 - présenter les éléments d'un dossier avec logique et conviction,
 - écouter et répondre aux questions posées,
 - justifier un choix, argumenter.

Le dossier du candidat comporte :

- une partie administrative : attestations de stage ;
- deux documents décrivant des situations professionnelles.

La présentation de ces documents est laissée à l'initiative du candidat. Les rubriques devant y figurer sont la situation choisie, le contexte dans lequel celle-ci se déroule, l'énumération des activités relevant de la situation choisie, la description détaillée de l'une des activités.

Le premier document, recto-verso, présente une situation dans laquelle un processus d'assemblage est mis en œuvre ; le second, recto-verso, présente de façon détaillée une activité réalisée lors de la dernière période de formation en milieu professionnel, avec possibilité d'ajouter des annexes, (quatre au maximum) dont une peut illustrer la réalisation.

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le dossier est incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 20 minutes

L'épreuve, sans temps de préparation, se déroule en deux phases successives :

- exposé de 5 minutes : le candidat présente les éléments de son dossier professionnel ;
- entretien de 15 minutes : le candidat répond sur des questions relatives à sa connaissance du secteur professionnel, de son évolution et sur ses activités conduites en entreprise, sur sa connaissance du secteur professionnel.

L'exposé et l'entretien sont notés sur 12 points. Il sera tenu compte de la qualité du dossier, des documents et de la pertinence des documents (8 points).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant en cuisine de desserts de restaurant et d'un professionnel ; en l'absence de ce dernier, d'un second professeur de spécialité.

Contrôle en cours de formation

L'évaluation prend en compte deux éléments :

- **Partie orale** : durée préconisée 20 minutes (12 points)

L'épreuve ne comporte pas de temps de préparation. Le candidat présente oralement le dossier qu'il a constitué. Il doit être capable de justifier ses choix et d'argumenter.

La composition du dossier est identique à celle de l'épreuve ponctuelle.

Le professeur enseignant en cuisine de desserts de restaurant et un professionnel en restauration proposent une note.

- **Partie formation en milieu professionnel** (8 points)

Deux périodes sont évaluées.

L'évaluation s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères répondant aux exigences du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et le professeur de la spécialité.

ANNEXE III

de l'arrêté du 4 avril 2008

modifiant l'arrêté du 31 juillet 1997

Règlement d'examen

Règlement d'examen

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – pratique professionnelle et dessin appliqué	U1	6	CCF		Ponctuel écrit et pratique	5 h 30
E2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U2	2	Ponctuel écrit	1 h 30	Ponctuel écrit	1 h 30
E3 – évaluation des activités en milieu professionnel et communication	U3	2	CCF		Ponctuel oral	20 min

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, au brevet professionnel et au brevet de technicien supérieur (BOEN du 8 juin 1995).

Unités constitutives du diplôme

(annexe I de l'arrêté du 4 avril 2008)

Compétences professionnelles		U1	U2	U3
C1.1	Prévoir les matériels			
C1.2	Participer aux achats			
C1.3	Participer à la conception des supports de vente			
C1.4	Organiser son poste de travail			
C2.1	Réceptionner et contrôler les livraisons			
C2.2	Contrôler les fabrications			
C2.3	Contrôler les stocks de matières premières			
C2.4	Inventorier les besoins spécifiques au service			
C3.1	Déguster les desserts			
C3.2	Actualiser les supports de vente			
C3.3	Effectuer les différentes mises en place			
C3.4	Assurer les prestations			
C3.5	Assurer les opérations de fin de service			
C4.1	S'intégrer à une équipe			
C4.2	Établir une relation avec les différents services			
C4.3	Orienter les ventes			
C4.4	Participer à des actions de promotion et d'animation			

Savoirs associés		U1	U2	U3
S1	Les produits			
S1.1	Les produits de base			
S1.2	Les produits alimentaires intermédiaires			
S1.3	Les vins, alcools, liqueurs, eaux-de-vie			
S2	Les préparations			
S2.1	Les pâtes			
S2.2	Les crèmes à chaud, les crèmes à froid			
S2.3	Les appareils salés et sucrés, les sauces			
S2.4	Les hors-d'œuvres réalisés à partir des pâtes de base			
S2.5	Les entremets à base de pâte et de crème			
S2.6	Les entremets chauds, salés ou sucrés, les entremets froids			
S2.7	Les glaces, les sorbets et les granités			
S2.8	Les entremets et les desserts glacés			
S2.9	Les petits fours			
S2.10	Les éléments de décor			
S3	Les moyens de conservation			
S3.1	Conservation par la chaleur			
S3.2	Conservation par le froid			
S3.3	Conservation sous vide			
S3.4	Conservation par déshydratation			
S3.5	Conservation par les méthodes traditionnelles			

		U1	U2	U3
S4	Les matériels			
S4.1	Conception et installation d'un laboratoire			
S4.2	Le matériel de laboratoire			
S5	Analyse sensorielle			
S5.1	Conditions matérielles			
S5.2	La dégustation			
S6	Législation			
S6.1	Equipements			
S6.2	Alimentation en eau			
S6.3	Personnel			
S6.4	Denrées alimentaires			
S6.5	Déchets			
S6.6	Contrôle et vérification			
S6.7	Interdiction d'utiliser certains produits et techniques			
S7	Gestion appliquée			
S7.1	L'entreprise			
S7.2	Gestion des approvisionnements			
S7.3	Détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente			
S8	Communication			
S8.1	Présentation et comportement professionnel			
S8.2	La typologie de la clientèle			
S8.3	Le vocabulaire professionnel			
S8.4	La communication écrite et orale			
S8.5	La communication écrite			
S8.6	Les outils de la communication			
S8.7	Les techniques de commercialisation			

ANNEXE V

de l'arrêté du 4 avril 2008

modifiant l'arrêté du 31 juillet 1997

Correspondance d'épreuves

Tableau de correspondance d'épreuves

MC Cuisinier en desserts de restaurant (arrêté du 31 juillet 1997 version initiale) dernière session 2008	MC Cuisinier en desserts de restaurant (arrêté du 31 juillet 1997 modifié en 2008) 1 ^{re} session 2009
EP1 – pratique professionnelle	E1 – pratique professionnelle et dessin appliqué
	E3 – évaluation des activités en milieu professionnel et communication
EP2 – technologie professionnelle. Dessin appliqué à la profession	E2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Commentaire

À la demande du candidat et pour la durée de validité restante :

- la note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP1 (pratique professionnelle) est reportée à chacune des épreuves E1 (pratique professionnelle et dessin appliqué) et E3 (évaluation des activités en milieu professionnel et communication) ;
- la note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP2 (technologie professionnelle, dessin appliqué à la profession) est reportée sur l'épreuve E2 (étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)).