

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 – 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 – 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 – 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 – 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 – Commercialisation – Composition – Utilisation – Propriétés – Conservation – Hygiène	Identifier les différents types de crème (crème pasteurisée, UHT...)
Beurre – 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 – 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 – 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 – Origine, conditions de stockage, utilisation, classification	Déterminer l’origine Connaître les conditions de stockage Justifier leur emploi
Sel – Historique – Rôle du sel dans les pâtes	Expliquer le rôle du sel dans les pâtes Énumérer les différentes actions dans les préparations
Levure – 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 – Composition – Utilisations – Action dans les pâtes – Conservation	Donner leurs compositions Indiquer leurs principes d’action Énumérer les conditions de stockage
Couvertures de chocolat – 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 – 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 – Classification – Utilisation – Conservation	Déterminer l’origine Justifier leur emploi
Les produits nouveaux	Connaître et suivre les évolutions des produits
Les produits d’assemblage – 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 (<i>JO...</i>) Normes en vigueur (<i>ISO...</i>)
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

S5 Analyse sensorielle

Liaisons fondamentales

S2 Les préparations

S6 Législation

Liaisons secondaires

S3 Les moyens de conservation

S7 Gestion appliquée

S4 Les matériels

S8 Communication

