

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

SUIVI DE PROGRESSION

Ce que doit acquérir un apprenti
pendant sa formation et chez son employeur

I. Environnement technique de l'emploi

L'apprenti en Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de restaurant » est un professionnel qui, sous le contrôle de sa hiérarchie, est capable de concevoir, et d'assurer la réalisation d'entremets salés et sucrés et de desserts de restaurant. Il doit avoir la culture professionnelle du cuisinier pour exercer son métier dans le cadre d'une entreprise de restauration ou d'une brigade de cuisine.

Dans toutes ses tâches, l'apprenti doit respecter et mettre en application toutes les règles d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement et d'ergonomie.

Fonction 1 : Approvisionnement, stockage, entretien					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Prévoir les besoins et établir un bon de commande en fonction des fiches techniques	Adéquation entre bons de livraison et de réception. Respect des consignes Respect de la déontologie professionnelle Entretien des locaux et du matériel Organisation et rangement des stocks avec la politique commerciale de l'entreprise		
		Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage			
		Réceptionner et contrôler les produits livrés			
		Contrôler les stocks du poste de travail			
		Entretenir locaux et matériels			

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

Fonction 2 : Production					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Entretenir les locaux et le matériel de production et de service	Adéquation de la prestation avec les attentes de la clientèle et la politique commerciale de l'entreprise : 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 Adéquation à une demande ponctuelle Adaptation constante à l'évolution du métier		
		Déterminer les besoins			
		Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique			
		Décorer et personnaliser le produit fini			
		Assurer les opérations de fin de service			
		Élaborer les fiches HACCP			

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

Fonction 3 : Service, distribution					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Mettre en place son poste de travail	Respect du temps imparti		
		Vérifier la concordance des supports de vente et de la production	Respect des annonces Respect des consignes		
		Répondre aux annonces et impératifs de dressage des préparations	Respect et optimisation de la politique commerciale Adéquation de la prestation avec les attentes de la clientèle		
		Assurer la distribution de la production	Adaptation à une demande spécifique Conformité et régularité des prestations		
		Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour	Animation commerciale dans le but de satisfaire la clientèle et les différents intérêts de l'entreprise		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

Fonction 4 : Conservation, contrôle qualité					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Vérifier la température de stockage	Maintien de la qualité des produits et de la matière première jusqu'au produit commercialisable Respect des consignes		
		Conditionner et protéger les produits à conserver			
		Identifier les produits conservés			
		S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés			
		Suivre la fiche HACCP			

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

COMPETENCE 1 : Organiser					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Prévoir les matériels	Prévisions réalistes. Matériel adapté et fiable en quantité suffisante. Utilisation du matériel existant et/ou disponible		
		Participer aux achats	Adéquation avec la politique commerciale de l'entreprise		
		Participer à la conception des supports de vente	Respect des consignes. Avis argumenté sur le contenu des documents		
		Organiser son poste de travail	Température de stockage des produits Adaptation aux contraintes		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

COMPETENCE 2 : Contrôler					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Réceptionner et contrôler les livraisons	Concordance des bons et des denrées. Respect des règles de stockage et de la législation en vigueur		
		Contrôler les fabrications	Adéquation production avec le bon de commande. Optimisation de la qualité		
		Contrôler les stocks de matières premières	Gestion précise des stocks		
		Inventorier les besoins spécifiques au service	Adéquation de la production avec la commande		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

COMPETENCE 3 : Réaliser, distribuer					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Déguster les desserts	Résultats logiques, judicieux. Avis argumenté et progression dans l'analyse gustative des produits		
		Actualiser les supports de vente	Exactitude des libellés. Respect de la législation et de la politique commerciale de l'établissement		
		Effectuer les différentes mise en place	Propreté du matériel. Quantité nécessaire et rationnelle. Concordance entre les supports de vente et les productions		
		Assurer les prestations	Prestations effectuées dans les règles de l'art. Efficacité, utilisation du matériel, respect des consignes, adaptation aux spécificités du service		
		Assurer les opérations de fin de service	Rangement fonctionnel, utilisation rationnelle des produits d'entretien		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

COMPETENCE 4 : Communiquer, animer					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		S'intégrer à une équipe	Intégration effective. Participation et responsabilisation. Respect de la tenue professionnelle		
		Etablir une relation avec les différents services	Respect du		
		Orienter les ventes			
		Participer à des actions de promotion et d'animation			

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**