

**LE CHAMP D'ACTIVITÉ :**

**Définition :**

Le titulaire de la « *Mention Complémentaire Cuisinier en dessert 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*

## **LE CONTEXTE PROFESSIONNEL :**

### **1 / 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

### **2 / Environnement technique de l'emploi :**

Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel du titulaire de la *Mention Complémentaire 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 nécessaire 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 d'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.

### **3 / Délimitation et pondération des activités :**

Le titulaire de la *Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de Restaurant* a pour fonction :

- 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.