

CONTACTS :



**CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE  
REGION MARTINIQUE**

**Tél. : 0596.71.32.22 / Fax : 0596.70.47.30**

**E-mail : [cmm972@wanadoo.fr](mailto:cmm972@wanadoo.fr)**

**Site : [cma-martinique.com](http://cma-martinique.com)**

***Centre d'Aide à la Décision***

***Tél. 0596.71.32.22 / 0596.68.09.14***

***Fax : 0596.71.84.45***



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

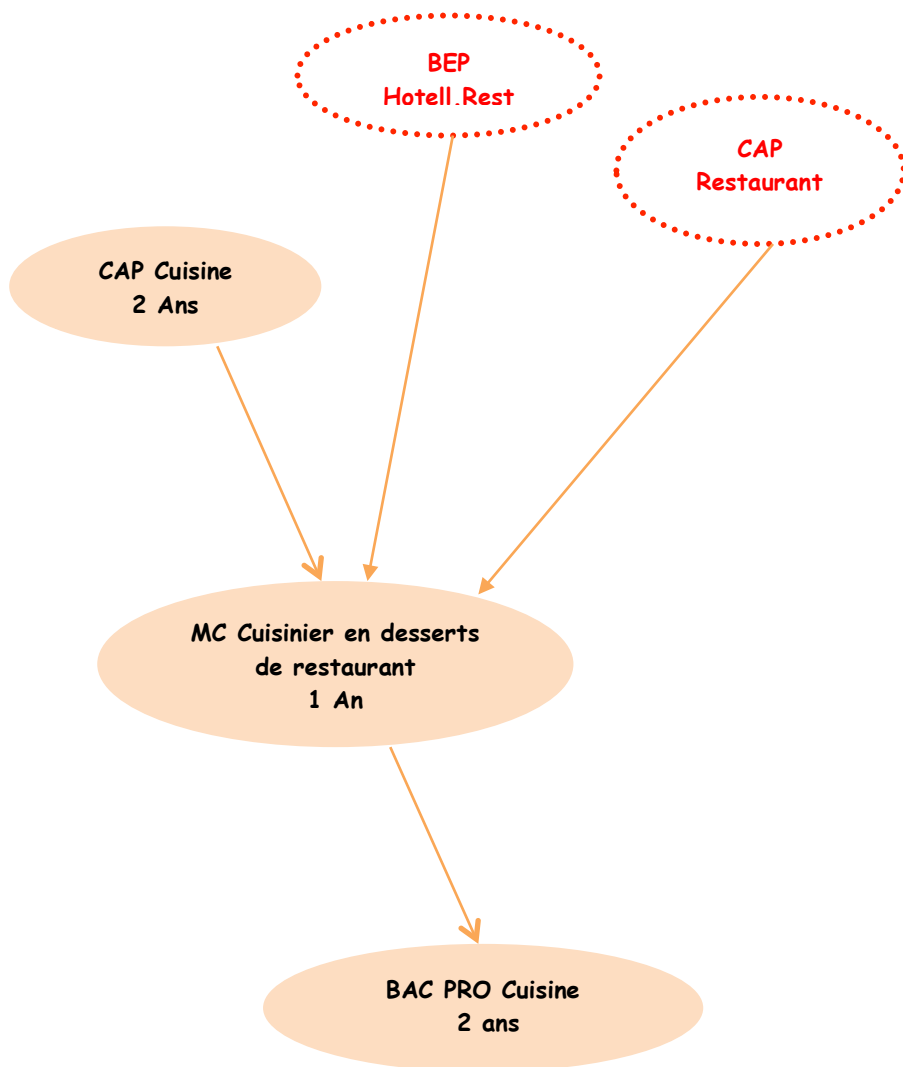
*Région Martinique*

# Le Cuisinier en desserts de restaurant



## FILIERE APPRENTISSAGE :

NIVEAU D'ENTREE :



### Définition du métier :

Le cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Il est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer le service de prestations d'entremets sucrés et salés et de desserts de restaurant. Il s'occupe de l'entretien et de la mise en place du matériel nécessaire à la production, du suivi des commandes, de l'approvisionnement de son poste de travail et du contrôle qualité des produits.

### Qualités requises :

Le cuisinier en desserts de restaurant doit avoir un comportement exemplaire : ponctualité, amabilité et règles de savoir vivre, respect, organisation, adaptation, scrupuleuse et sobriété.

### Entreprise d'accueil :

Il exerce surtout au sein de restaurant.

### Conditions d'exercice du métier :

Le cuisinier en desserts de restaurant travaille en équipe. Le travail s'effectue essentiellement dans un restaurant. Le travail très fréquent oblige à avoir des horaires soutenus les jours fériés et les horaires sont variables.

### Diplômes :

CAP Cuisine, CAP Restaurant, BEP Hôtellerie-Restauration option cuisine ou restaurant, MC Cuisinier en desserts de restaurant, BAC PRO Cuisine, BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration, Brevet Professionnel Cuisinier ou Restaurant.

### Perspectives d'évolution :

L'obtention de la Mention Complémentaire (MC) donne le titre de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant ou de chef de partie.