

***APRES***  
***UN CAP***  
***AGENT***  
***POLYVALENT***  
***DE***  
***RESTAURATION***

## MC Cuisinier en desserts de restaurant

**Durée de formation : 1 an**

**Niveau terminal d'études : CAP + 1 an**

**Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat**

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

### ***OÙ SE FORMER ?***

#### **En apprentissage :**

UFA François Rabelais - Vitry-sur-Seine

CFA-Ferrandi-Paris-site-de-Paris 75006

CFA-Ecole-de-Paris-des-Métiers-de-la-table 75017

Ecole-hôtelière-de-Paris-CFA-Médéric 75017

CFA-hôtelier-public-Belliard 75018

CFA-des-métiers-de-la-gastronomie 75019

#### **En lycées professionnels :**

Section-d-enseignement-professionnel-du-lycee-polyvalent-Montaleau SUCY EN BRIE  
94370

Section-d-enseignement-professionnel-du-lycee-polyvalent-Francois-Rabelais DUGNY  
93440

## MC Sommellerie

**Durée de formation : 1 an**

**Niveau terminal d'études : CAP ou équivalent + 1 an**

**Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat**

Le titulaire de cette MC vend et sert des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il est chargé de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour.

Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution

## **OÙ SE FORMER ?**

### **En apprentissage :**

CFA-Ecole-de-Paris-des-Métiers-de-la-table 75017

Ecole-hôtelière-de-Paris-CFA-Médéric 75017

## **MC Employé Barman**

**Durée de formation : 1 an**

**Niveau terminal d'études : CAP + 1 an**

**Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat**

Le titulaire de cette MC est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes.

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...), voire maîtrise d'une ou deux langues étrangères sont nécessaires pour exercer ce métier.

Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

## **OÙ SE FORMER ?**

### **En apprentissage :**

CFA-Ferrandi-Paris-site-de-Paris 75006

Ecole-hôtelière-de-Paris-CFA-Médéric 75017

CFA-hôtelier-public-Belliard 75018

### **En lycées professionnels :**

Lycée-professionnel-hôtelier-Belliard 75018

Lycée-professionnel-prive-Sainte-Thérèse-Apprentis-d-Auteuil 75016

## **BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration**

**Durée de formation : 2 ans. Admission conditionnelle en 1re pro**

**Niveau terminal d'études : Bac**

**Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat**

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

### ***OÙ SE FORMER ?***

#### **En apprentissage :**

UFA François Rabelais - Vitry-sur-Seine

CFA-Ferrandi-Paris-site-de-Paris 75006

CFA-Ecole-de-Paris-des-Métiers-de-la-table 75017

Ecole-hôtelière-de-Paris-CFA-Médéric 75017

CFA-hôtelier-public-Belliard 75018

#### **En lycées professionnels :**

Lycée Val de Bièvre Gentilly 94250

Section-d-enseignement-professionnel-du-lycee-polyvalent-Montaleau SUCY EN BRIE  
94370

Section-d-enseignement-professionnel-du-lycée-du-Gue-a-Tresmes CONGIS SUR  
THERROUANE 77440

Lycée-professionnel-prive-Sainte-Thérèse-Apprentis-d-Auteuil 75016