

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

Compétences

- Entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production
- Réalisation et service des entremets salés, sucrés, et des desserts de restaurant
- Suivi des commandes, de la qualité des matières premières et des approvisionnements
- Participation à la commercialisation de la production dans l'entreprise
- Participation à l'animation du point de vente de la production

Débouchés professionnels

- Cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant
- Chef de partie

Qualités requises

- Bonne culture générale et professionnelle
- Bonne connaissance de l'environnement touristique, historique et gastronomique, afin de personnaliser les réalisations culinaires
- Imagination, créativité et sens de la présentation
- Habileté, méthode, goût et odorat développés

Conditions d'admission

- Âge : de 16 à 25 ans
- Titulaire d'un CAP/BEP Cuisine ou BAC PRO Restauration
- Examen du dossier scolaire et du bilan de positionnement pour orientation
- Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Inscription : de février à septembre

Organisation

- Durée de la formation : 1 an - 32 heures de cours/semaine
- Alternance : 1 semaine au CFA/2 semaines en Entreprise

Diplôme

Mention Complémentaire de Cuisinier en Desserts de Restaurant (diplôme d'État de niveau V)

Statut du Centre de formation d'Apprentis

Établissement Public Consulaire de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Seine-et-Marne

Programme de formation

Matières*	Enseignement professionnel
	<p>organisation : prévoir le matériel, participer aux achats, à la conception des supports, organiser son poste de travail</p> <p>Production et présentaton : gestion des matières premières, respect des règles d'hygiène et de sécurité, qualité de la présentation et de la créativité, mise en oeuvre des techniques</p> <p>Distribution : actualiser les supports de vente, effectuer les mises en place, assurer les prestations</p> <p>Dégustation : analyser sur le plan gustatif la production libre et justifier les modifications éventuelles à apporter</p> <p>Services appliqués à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements Économie, droit de l'entreprise hôtelière Arts appliqués à la profession</p>

* document non contractuel