

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

L'objectif de cette formation est d'occuper un emploi de cuisinier spécialisé en desserts de restaurants, assister le chef pâtissier d'un restaurant.



- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou d'un BAC PRO cuisine
- Signer un contrat en alternance avec une entreprise (avoir moins de 30 ans pour un contrat d'apprentissage - pas de limite d'âge pour un contrat de professionnalisation)



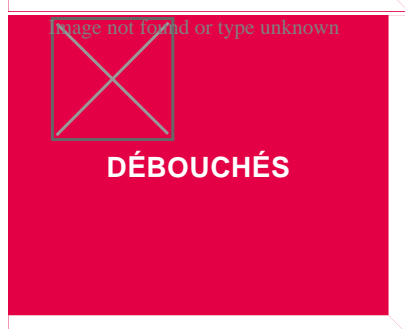
- Créativité, goût
- Sens artistique
- Sens de l'hygiène



- 420 heures sur 1 an, soit 12 semaines de cours au CFA
- En moyenne : 1 semaine de cours au CFA par mois



Un restaurant de bonne gamme dans lequel la pâtisserie est confectionnée par un chef pâtissier ou un chef de cuisine



- Insertion dans la vie professionnelle
- Poursuite des études par un baccalauréat cuisine

Image not found or type unknown



PROGRAMME

Missions confiées dans l'entreprise :

Être capable de réaliser entremêts, glaces, chocolat, confiseries, harmoniser les préparations pour les présenter à l'assiette.

Programme de la formation :

Domaines professionnels

Pratique professionnelle, Technologie théorique, Dessin appliqué à la profession, Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et aux équipements, Comptabilité - gestion.

Image not found or type unknown



CONTACT

Elise SAUT

Tél. 04 66 879 757

Mob. 06 11 626 616

Vous souhaitez en savoir plus sur cette formation ?

N'hésitez pas à remplir le formulaire en cliquant sur "Demande de renseignements", nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais.