

A A Imprimer PDF

**MENTION  
COMPLÉMENTAIRE  
CUISINIER EN DESSERTS  
DE RESTAURANT**

Image not found or type unknown



## CONDITIONS D'ADMISSION

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)

Image not found or type unknown



## QUALITÉS REQUISES

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

Image not found or type unknown



## RYTHME D'ALTERNANCE

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

Image not found or type unknown



## LES ENTREPRISES D'AC

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

Image not found or type unknown



## DÉBOUCHÉS

- 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.