A A Imprimer PDF

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.

Image not found or type unknown

CONDITIONS D'ADMISSION

- 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

L DES 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.