

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

PRE-REQUIS :

Être titulaire du CAP Cuisine, du BP art culinaire, du Bac Pro Cuisine
Signer un contrat d'apprentissage
Avoir entre 16 et 29 ans



OBJECTIFS :

Le titulaire de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant est capable d'entretenir et de mettre en place le matériel nécessaire à la production, de concevoir, réaliser le service des entremets sucrés, des desserts de restaurant. Il suit les commandes, approvisionne son poste de travail et contrôle la qualité de ses productions.

PROGRAMME :

Travaux pratiques (réalisation de menus)
Technologie appliquée
Sciences appliquées
Gestion et connaissance de l'entreprise
Enseignement général
Langue vivante : Anglais

Les qualités attendues :

- ◆ Sensibilité, une œuvre d'art à chaque service
- ◆ Dextérité
- ◆ Organisation
- ◆ Hygiène

APRES LA FORMATION :

Les métiers possibles :

Cuisinier spécialisé dessert
Chef de partie dessert
Cuisinier pâtissier

Poursuites d'études :

Autres Mentions complémentaires ou CAP dans les métiers de bouche ou de la restauration (pâtisserie, boulangerie, employé traiteur).

