

Pôle Hôtellerie Restauration

MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant (en 1an)



LES OBJECTIFS DE FORMATION

Le titulaire d'une Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant doit être capable de créer et de réaliser des desserts à l'assiette proposés à la clientèle d'un restaurant. Il maîtrise les techniques de base de la cuisine et de pâtisserie. Il est formé à l'utilisation des produits frais de saison, du chocolat, des pains.

LES MATIÈRES GÉNÉRALES ET PROFESSIONNELLES

L'enseignement général :
Expression écrite et communication.

L'enseignement professionnel :
Pratique professionnelle et technologie des produits, des méthodes de travail et des équipements, sciences appliquées, les bases de la gestion d'entreprise et arts appliqués.

LA FORMATION EN ENTREPRISE

12 semaines.

RECRUTEMENT

CAP cuisine, BAC PRO cuisine.
BP arts de la cuisine.
BTS Hôtellerie-Restauration option art culinaire, art de la table.
Recrutement sur dossier (Fiche navette, lettre de motivation, bulletins scolaires, entretien de recrutement).

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Dans la restauration classique, gastronomique, collective ou restauration à thème en qualité de cuisinier ou pâtissier en dessert de restaurant. Les évolutions dans le métier sont plus rapides, en qualité de chef de partie, second et chef de cuisine. Le salarié peut aussi s'engager dans une nouvelle formation pour accroître ses compétences et « élever » son niveau de formation.

LES APTITUDES REQUISES

Bonne technique gestuelle.
Bonne résistance physique.
Esprit d'équipe.
Créativité.
Facultés d'adaptation.
Dynamisme.
Disponibilité (horaires).
Sens pratique.
Aptitudes à la mobilité de l'emploi.

LES ATELIERS

Laboratoire de pâtisserie et de boulangerie.
Restaurant d'application « Les Cimes » et la brasserie « Les Cimes ».
Boutique d'objets confectionnés « Les Cimes ».

LES PLUS

Ouverture d'emploi vers l'étranger (la formation française est reconnue dans le monde entier).
Participation à divers concours.
Compétences recherchées dans les brigades de tous types de restauration.
Découverte de nouveaux produits...



Plus d'informations
sur le site internet



web