

Niveau V

Mention Complémentaire Cuisinier en dessert de Restaurant

1 an de formation – 350 heures au CFA -15 semaines / an (3 jours par semaine)

CFA hôtelier



Compétences :

- ✦ Entretien et mettre en place du matériel nécessaire à la production.
- ✦ Concevoir : réaliser et servir des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant.
- ✦ Assurer le suivi des commandes
- ✦ Approvisionnement de son poste de travail
- ✦ Contrôler la qualité de ses productions : sous le contrôle de sa hiérarchie, appliquer la politique commerciale de l'entreprise et contribuer à sa réussite.

Après la formation :

- ✦ Poursuite d'études :
 - Mention complémentaire Employé Traiteur en 1 an
 - Brevet Professionnel cuisinier
 -
- ✦ Débouchés Professionnels :
 - Chef de partie dessert dans un restaurant gastronomique
 - Cuisinier Pâtissier

Qualités requises :

- ✦ Souci d'hygiène et de propreté permanent
- ✦ Bonne condition physique : station debout prolongée
- ✦ Ponctualité
- ✦ Discipline, organisation

Conditions d'admission :

- ✦ Avoir entre 16 et 26 ans
- ✦ Etre titulaire d'un CAP Cuisine, BEP Cuisine, BP Cuisinier, BTS Opt B, BAC Pro ...
- ✦ Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Matières enseignées :

- ✦ Technologie pâtissière
- ✦ Art Appliqué
- ✦ TA Pâtisserie
- ✦ Sciences Appliquées
- ✦ TP Pâtisserie
- ✦ Législation

32 boulevard d'Alsace -88407 GERARDMER

<http://cfahotgerardmer.free.fr> – ce.0881108@ac-nancy-metz.fr

Tel : 03.29.63.37.70