



MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

- Salarié sous contrat d'apprentissage : de 16 à 25 ans

NIVEAU DEMANDÉ

- CAP Cuisine
- BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, dominante production culinaire

DURÉE

- 1 an

RYTHME D'ALTERNANCE CFA / ENTREPRISE

- 2 jours CFA / 3 jours Entreprise

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, vous serez un professionnel qualifié, capable d'occuper le poste d'employé qualifié ou de chef de partie dans une brigade ou dans une entreprise réalisant une activité de pâtisserie de restaurant et de vous adapter aux évolutions du métier.

QUALITÉS SOUHAITÉES

- Passion et créativité
- Sens de l'observation
- Sens du travail en équipe
- Gestionnaire, sens de l'organisation
- Résistance physique

ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Restaurants gastronomiques
- Restaurants traditionnels
- Restaurants de chaîne

PROGRAMME

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Gestion appliquée
- Arts appliqués

MOYENS MIS À VOTRE DISPOSITION

- Cuisine, laboratoire froid, laboratoire pâtisserie
- Restaurant d'application
- Centre de ressources multimédia : un espace de travail, de documentation et d'information au cœur du campus qui compte 13 000 supports et 70 postes informatiques

PERSPECTIVES APRÈS LE DIPLÔME

VIE ACTIVE

- Cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant
- Chef de partie

POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Employé traiteur



Cette formation est accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap.