

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Apprentissage - Alternance

ENTREPRISES

Restaurants gastronomiques - Restaurants traditionnels
Restaurants de chaîne.

EMPLOIS

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

OBJECTIF

Former des professionnels qualifiés, capables 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 s'adapter aux évolutions de leur métier.

NIVEAU D'ACCÈS

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

DURÉE DE FORMATION

1 an en alternance
Groupe CCI Formation/Entreprise.

VALIDATION

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant.

CONTENU

Formation professionnelle, technologique et scientifique

- organisation et méthodes de travail
- production pâtissière, approvisionnement, préparation, cuisson, présentation, conservation, distribution
- technologie pâtissière et sciences appliquées
- hygiène alimentaire - méthode HACCP
- connaissance économique de l'entreprise
- décoration appliquée

MATIÈRES DE FORMATION

Pratique professionnelle

Technologie professionnelle

Sciences appliquées - Hygiène alimentaire

Gestion d'entreprise

Arts appliqués

