

CS*

NIVEAU 3

CUISINIER.ÈRE EN DESSERTS DE RESTAURANT

CAMPUS DE BORDEAUX



Campus
du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

CRÉATIVITÉ, RIGUEUR ET PASSION

Le cuisinier en desserts de restaurant se doit d'être rigoureux et créatif pour confectionner de nombreuses recettes à son image. Sa passion pour la pâtisserie emmènera ses clients dans son univers et leur fera vivre une véritable expérience.

MÉTIERS VISÉS

- Pâtissier(ère) / Pâtissier(ère) spécialisé(e)
- Chef(fe) de partie
- Pâtissier(ère) de boutique ou d'évènementiel

PRÉREQUIS

- CAP cuisine
- BP Arts de la Cuisine ou Bac Pro Cuisine
- BTS MHR option B

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



REPUBLIC FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION - ACTIONS DE VIE D'APPRENTISSAGE

UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Confectionner des desserts en associant plusieurs types de préparation
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits
- Maîtriser les règles d'hygiène
- Découvrir les différentes techniques de la pâtisserie : boulangerie, chocolaterie, confiserie, glacerie...

MODALITÉS :

- 1 an en alternance : 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Restaurant d'application et cuisines d'entraînement
- Laboratoire de pâtisserie
- Interventions de professionnels du métier
- Conférences et ateliers pratiques
- Accompagnement et suivi par des chefs
- Préparation aux concours professionnels
- Sorties pédagogiques
- Mobilité post apprentissage

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

71,43 % TAUX DE RÉUSSITE

* Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.

PROGRAMME

BLOC 1 :

APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE, ENTRETIEN

- Établir un bon de commande
- Contrôler les stocks du poste de travail
- Entretien des locaux et le matériel

BLOC 2 :

PRODUCTION

- Déterminer les besoins
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service

BLOC 3 :

SERVICE, DISTRIBUTION

- Mettre en place son poste de travail
- Vérifier la concordance des supports de vente et de la production

BLOC 4 :

CONSERVATION, CONTROLE QUALITÉ

- Vérifier la température de stockage
- Conditionner et protéger les produits à conserver
- S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés



Romain, Promotion 2023 : « Après un BTS MHR option B, je souhaitais me spécialiser en pâtisserie et plus particulièrement en desserts de restaurant. Cette formation d'une année et en alternance correspond tout à fait à mes attentes. »

* Ex Mention Complémentaire