

MC

NIVEAU 3

MENTION COMPLÉMENTAIRE

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



Campus
du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

CRÉATIF, RIGOUREUX ET PASSIONNÉ

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
- Pâtissier spécialisé
- Chef de partie
- Pâtissier de boutique
- Pâtissier d'évènementiel

PRÉ-REQUIS

- CAP cuisine
- BP Arts de la Cuisine
- Bac Pro cuisine

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



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 de cours par an, 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
- Sorties Pédagogiques
- Mobilité post apprentissage

RECRUTEMENT :

- Inscription en ligne.
- Entretien de motivation.

NOUVEAU DIPLÔME !

START
& BOOST

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 A, 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. »