MC

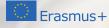
NIVEAU 3

MENTION COMPLÉMENTAIRE

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT















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 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!



PROGRAMME

BLOC 1:

APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE, ENTRETIEN

- Établir un bon de commande
- Contrôler les stocks du poste de travail
- Entretenir les 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 desproduits 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. »