

CS*

NIVEAU 3

DESSERTS DE RESTAURANT

CAMPUS DE BORDEAUX



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

- Commis.e de cuisine, commis.e de pâtisserie
- Cuisinier.ère
- Pâtissier.ère
- Après expérience : responsable des desserts, pâtissier.ère de restaurant, chef.fe de partie

PRÉREQUIS

- CAP cuisine, CAP Pâtisserie
- BP Arts de la Cuisine ou Bac Pro Cuisine ou Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- BTS MHR option B

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

www.campusdulac.com



UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Participation à l'élaboration de la carte des desserts
- Participation aux approvisionnements
- Mise en oeuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources

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
- Formation prise en charge à 100%

100% TAUX DE RÉUSSITE

*Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet

PROGRAMME

BLOC 1 :

PRODUIRE ET ENVOYER DES DESSERTS

- Organiser la production
- Réaliser des préparations
- Préparer le poste d'envoi
- Gérer les bons et les demandes des clients
- Dresser
- Envoyer et communiquer au cours du service

BLOC 2 :

OPTIMISER ET GÉRER LA PRODUCTION DES DESSERTS

- S'approprier les desserts de la carte
- Participer à la création d'un dessert
- Participer aux approvisionnements
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail
- Mettre en oeuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources