

Mention complémentaire en dessert de restaurant

Pré-requis

- Etre titulaire d'un diplôme du secteur de la restauration : au minimum un CAP cuisine ou un BEP hôtellerie restauration
- Ou justifier de 3 ans d'expérience dans le secteur de la restauration

Des dérogations sont possibles pour des élèves ayant une formation de pâtisserie

Objectifs de la formation

- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant (desserts à l'assiette, chariot de desserts)
- Former des cuisiniers et des pâtissiers haut de gamme spécialisés en desserts de restaurant, capables de s'intégrer dans une brigade de cuisine.
- Développer sa créativité et sa culture gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires et contribuer à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaillera

Organisation de la formation

1 an en contrat d'apprentissage en alternance (1 semaine CFA / 2 semaines entreprise).
Pratique professionnelle, technologie et connaissance des produits et des préparations, Analyse sensorielle, sciences appliquées et législation, gestion appliquée, communication, décoration et dessin appliqués, anglais, culture générale et professionnelle.

Examen

Epreuve de pratique professionnelle 4h : production, présentation, distribution et dégustation de dessert à l'assiette.

Epreuve écrite : technologie (sciences appliquées / hygiène, législation, gestion appliquée), dessin appliqué.

Epreuve orale : à partir d'un mémoire écrit sur 2 situations professionnelles.

Débouchés

Formation possible en BP/ Bac. Pro.

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la mention complémentaire « *dessert de restaurant* » peut accéder aux fonctions :

- de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant
- de chef de partie

Il exercera son activité, en France ou à l'étranger, dans tous les établissements de restauration souhaitant valoriser le poste « *dessert de restaurant* ».



Centre européen des professions culinaires

CEPROC
19, rue Goubet – 75019 PARIS
Tél : 01 42 39 19 64
www.ceproc.com