

Mention Complémentaire « Cuisinier en dessert de restaurant »



Pré requis

Titulaire d'un diplôme du secteur de la restauration.
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.
Cette mention complémentaire est conseillée avant d'accéder au BP de cuisine.
Etude du Dossier de candidature et Entretien suivant avis de l'équipe pédagogique.

Objectifs de la formation

Concevoir, réaliser et servir des entremets, des desserts de restaurant (desserts à l'assiette, chariot de desserts).
Former des cuisiniers et des pâtisseries « 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, contribuer à l'image de marque de l'établissement dans lequel vous travaillerez.

Organisation de la formation

Durée : 1 an.

Statut : Contrat d'Apprentissage.

Alternance : 1 semaine CFA / 2 semaines entreprise.

Enseignement :

Technologie professionnelle, Travaux Pratiques en laboratoire, Sciences Appliquées, Gestion et comptabilité, Anglais, Dessin appliqué, Dossier professionnel.

Examen

Epreuve de pratique professionnelle

Epreuves écrites : Technologie / Gestion appliquée, Dessin appliqué.

Epreuve orale : Dossier professionnel (à partir de 2 situations professionnelles).

Débouchés professionnels

Par la suite, formation possible en BP ou Bac. Pro. Cuisine.

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la mention complémentaire « Desserts 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 ce poste.



19 rue Goubet – 75019 PARIS
Tél : 01 42 39 19 64

www.ceproc.com

www.facebook.com/CeprocParisFrance