

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant



CFA de l'Hôtellerie
Restauration
5 Rue de la gare
68000 - COLMAR
Tél.: 03 89 41 17 70

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...

Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune âgé de 15 à 30 ans.
- Être titulaire d'un diplôme d'un CAP/BP/BAC PRO/BAC Techno. Cuisine ou de certains diplômes du secteur de l'alimentation.

Durée de la formation

Formation en alternance
Entreprise/Centre de formation.
420 heures de formation en Centre
réparties sur 1 an
Alternance de 2 jours par semaine
durant l'année scolaire
Lundi & Mardi
Démarrage de la formation :
- septembre

Contenus de la formation

Domaine professionnel :
. Travaux pratiques
. Technologie professionnelle
. Gestion appliquée
. Sciences appliquées
. Arts appliqués

Poursuite de formation

Avec la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser :

En interne au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR

- . Mention Complémentaire Traiteur
- . Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

Poursuite d'études externes

- . BAC PRO Cuisine

Débouchés professionnels

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant permet d'intégrer directement la vie active. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, ...)

Après quelques années d'expérience, la personne titulaire du diplôme peut devenir cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.