

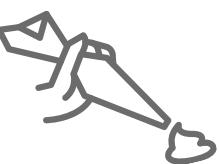
DESSERTS DE RESTAURANT

Certificat de spécialisation - 1 an

DÉFINITION DU MÉTIER



Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine



ACCÈS A LA FORMATION

L'accès en formation à la spécialité « desserts de restaurant » du certificat de spécialisation est ouvert aux candidats titulaires des diplômes de niveau CAP, bac pro, bac techno ou BTS du secteur de la restauration



OBJECTIFS

- Concevoir, réaliser et servir des entremets ainsi que des desserts de restaurant
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- Effectuer un contrôle qualité des produits (conservation, température de stockage) et productions (conditionnement)
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES



Intégration d'une brigade en tant que cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant

Après quelques années d'expérience, accès au poste de chef(fe) pâtissier(ère).
Création ou reprise d'une entreprise

QUALITÉS PROFESSIONNELLES

