CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Mention complémentaire

DÉFINITION DU MÉTIER ?

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

DESCRIPTION FORMATION

o Nature du diplôme :
Diplôme d'état

o Durée de la formation :
Une année scolaire

o Niveau terminal d'études :
CAP

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES _

Le ou la titulaire du diplôme peut intégrer une brigade en tant que cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant.
Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) pâtissier(ère).
Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Lycée des Métiers de Bouche et d'Hôtellerie
CHATEAU des COUDRAIES

OBJECTIFS _

o Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.
o Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles).
o Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées).
o Il effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement).
o Il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.

MATIÈRES _

o Arts appliqués
o Gestion
o Sciences appliqués/PSE
o Travaux pratiques
o Technologie - Culture professionnelle

PFMP
Période de **F**ormation en **M**ilieu **P**rofessionnel
12 semaines de stage en entreprise sur **1** an.