

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



MENTION COMPLÉMENTAIRE

CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation apporte une spécialisation au métier de cuisinier en permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour réaliser des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

Le cuisinier spécialiste en desserts de restaurant est expert dans le dressage des « desserts minutes » présentés à l'assiette et dans le travail de décoration.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités d'évolution aussi bien en France qu'à l'étranger.



Vos Atouts

- ◆ Goût du travail en équipe
- ◆ Minutie et précision
- ◆ Résistance physique
- ◆ Ouverture d'esprit, créativité
- ◆ Hygiène irréprochable
- ◆ Envie de faire plaisir

Les Débouchés

Le cuisinier en desserts de restaurant peut évoluer vers des fonctions de chef de partie et commander la brigade des desserts. Sa polyvalence en cuisine et en pâtisserie lui ouvre des perspectives d'emploi importantes en France et à l'étranger.



La Formation

DURÉE : 1 an

RYTHME : Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

FRAIS DE FORMATION : Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

DIPLÔME : Mention Complémentaire sous forme de Contrôle ponctuel en fin formation Niveau III – Diplôme d'Etat

LIEUX DE FORMATION :

CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

CONDITIONS D'ADMISSION :

Etre titulaire d'un diplôme de cuisinier (minimum niveau CAP)

MODALITÉS D'ADMISSION : Admission sur dossier et entretien de motivation.

PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :

Suivre et concevoir des fiches techniques de réalisation

Réaliser des desserts à l'assiette

Maîtriser les finitions

Présenter les produits et susciter la vente

Vérifier la conformité des productions, des conditionnements, des livraisons.

Maîtriser les normes relevant du secteur

Connaître l'environnement économique et juridique du secteur

OBJECTIF :

Former des cuisiniers qualifiés en desserts à l'assiette pour travailler dans tous les types de restauration.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Travaux Pratiques et technologie desserts

Arts appliqués

Sciences appliquées

Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique

Prévention Santé Environnement

Informatique

POURSUITES DE FORMATION :

BP Arts de la cuisine

Bac Pro Cuisine

MC Employé Traiteur

MC Art de la cuisine allégée