

Mention Complémentaire Cuisinier(e) en desserts de restaurant

Greta Strasbourg Europe
GRETA STRASBOURG EUROPE
(GSE)
22, rue Lixenbuhl CS 60050
67402 Illkirch Cedex
Téléphone: 03 88 40 77 00
contact@strasbourg.greta.fr



Retrouvez nous
également sur :



Responsable(s) de l'action

Michelle KAH
Conseiller(e) en Formation
Continue
03 88 40 77 00
Chloé BROWN
Assistant(e)
03 88 40 17 77



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

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

L'objectif de la formation est de :

- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
- Effectuer un contrôle qualité des produits et des productions
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine
- Appliquer la politique commerciale de l'entreprise et contribuer à sa réussite et au développement de l'image de marque

CONTENUS DISPENSÉS

- Pratiques professionnelles et dessins appliqués
- Etude de situations professionnelles
- Evaluation des activités en milieu professionnel et communication

MODALITÉS

En centre et stage en entreprise

Modalités d'inscription :

Entretien et test de positionnement

Modalités d'évaluation :

/

Méthodes pédagogiques :

Groupe

Cours en salle de formation pour l'enseignement général et en atelier de cuisine pour les travaux pratiques de l'enseignement professionnel.

Validation :

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Niveau d'entrée :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Prérequis :

Être titulaire du CAP cuisinier.

Durée en centre :

420H

Durée en entreprise :

420H

Public visé :

Demandeur d'emploi, Salariés

Rythme :

Temps plein

Tarif individuel :

6 000 € - Selon votre profil et vos acquis, la durée et le prix de la prestation peuvent varier. Ce tarif est indicatif et non contractuel. Pour une réponse sur mesure, contactez-nous.

Financier :

Multifinancement

Délai d'accès :

/

Accessibilité handicap :

oui

(sous réserve de validation du projet professionnel)

DATE(S) ET LIEU(X)**Date :**

Du 01 Septembre 2021 au 30 Juin 2022

Lieu :

Lycée polyvalent des métiers A. Dumas, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme

Adresse :

Lycée Alexandre Dumas

75 Route du Rhin

67404 Illkirch-Graffenstaden

Téléphone: 03 88 65 30 30

© 2021 GIP FCIP Alsace, réseau des GRETA, CFA académique

Publié sur Réseau des GRETA d'Alsace / GIP FCIP Alsace / CFA académique
(<https://www.greta-alsace.fr>)