

# Mention Complémentaire Cuisinier(e) en desserts de restaurant



## Greta Strasbourg Europe

22 rue du Lixenbuhl  
CS 60050  
67402 Illkirch Cedex  
www.greta-alsace.fr

### Horaires d'ouverture :

Du lundi au jeudi  
8h-12h 13h-16h30  
Le vendredi  
8h-12h 13h-16h

### Numéro de déclaration d'activité :

4267P0008/67



Retrouvez-nous également sur

<https://www.facebook.com/greta.strasbourg.europe/>



[https://twitter.com/greta\\_GSE](https://twitter.com/greta_GSE)

### Contact

#### Michelle KAH

Conseillère en Formation

#### Amanda WERNERT

Assistant( e) Formation

03.88.40.77.00

contact@strasbourg.greta.fr

## OBJECTIFS

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

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

## MODALITES

### Méthodologie pédagogique :

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

**Intervenants** : professeurs expérimentés du lycée d'Hôtellerie et de Tourisme A. Dumas, formateurs du GRETA

**Validation** : Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant (diplôme de niveau 3 (CAP,BEP), de l'Education Nationale)

**Durée** : 420 heures de formation, 420 heures de stage

**Dates et Rythme** : De septembre à juin

**Lieu de formation** : Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme A.Dumas, Illkirch

**Tarif** : 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.

### Taux de réussite :

100%

## PUBLIC

**Personnes concernées** : personnes en reconversion professionnelle, professionnels souhaitant se qualifier et obtenir le diplôme.

**Prérequis** : Être titulaire du CAP cuisinier