



Présentation

Activités visées

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. Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles). Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées). Il effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement). Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.

Secteurs d'activités

- Restauration commerciale, gastronomique et collective
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars, brasseries et cafés

Type d'emplois accessibles

Cuisinier en desserts, pâtissier de restaurant.

Évolution professionnelle possible

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

Code(s) ROME

G1602, D1104



Compétences attestées

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont :

- 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.



Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel n°20 du 15 mai 2008.

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

Validation

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant



Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.
- Modalités de suivi : positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

- Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Conditions d'accès

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Pré-requis

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration, spécialité cuisine.

Aptitudes

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

Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 1 an : 400 heures à 560 heures de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny -

Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

Modalités de sélection

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance

Coût et financement

Autres publics

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)

Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois

Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap

Programme

- Travaux Pratiques et technologie desserts
- Arts appliqués
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique
- Prévention Santé Environnement
- Informatique

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Info@ifitel.net
01 49 63 42 62

