

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



CUISINIER / CUISINIÈRE EN
DESSERTS DE RESTAURANT



10
BONNES
RAISONS DE
CHOISIR LE
CEFAA

*Les locaux modernes et spacieux
L'environnement propice au travail
L'alternance 15 jours / 15 jours
Les activités culturelles, sportives et
les animations tout au long de l'année
Les sorties pédagogiques
La disponibilité des formateurs
Les cours de soutien individualisés
Le suivi personnalisé en centre et en
entreprise
La possibilité d'être hébergé pendant
les périodes en centre
Les séjours à l'étranger*

CEFAA

AVENUE JEAN FOURGEAUD 93420 VILLEPINTE

TÉL. : 01.49.63.42.42

FAX : 01.49.63.42.68

MAIL : CONTACT@CEFAA.NET

NOTRE CFA EST MEMBRE DU RÉSEAU DES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS DE
L'HÔTELLERIE RESTAURATION

Document non contractuel

WWW.CEFAA.NET



CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

LE MÉTIER :

CRÉATIVITÉ & POLYVALENCE

- ◆ Le cuisinier en desserts de restaurant est un cuisinier spécialiste des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant.
- ◆ Il est expert dans le dressage des « desserts minutes » présentés à l'assiette et dans le travail de décoration.

LA FORMATION :

MC Cuisinier en desserts de restaurant



Qualités requises

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

Evolution 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.



Formation proposée

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

CONTRAT :	Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation
RYTHME :	2 semaines en entreprise 2 semaines au CFA
DURÉE :	1 an (525 heures)
CONDITIONS D'ACCÈS :	Avoir entre 18 et 30 ans, être titulaire au minimum d'un CAP Cuisine.
MATIÈRES ENSEIGNÉES :	Pratique, Technologie, Sciences Appliquées à l'hygiène et à l'alimentation, Arts appliqués, Informatique.
DATES D'INSCRIPTION :	A partir du mois de janvier