

CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

OBJECTIF PRINCIPAL

Devenir un spécialiste des techniques de desserts à l'assiette.



Durée de la formation :
9 mois en apprentissage

Rythme de la formation:
2 jours campus
3 jours en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis

Etre âgé de 15 à 29 ans

Après un diplôme de cuisine :
CAP, BAC, BP, BTS

Après un diplôme de pâtisserie (sous
réserve d'une dérogation demandée
au SAIA (Service Académique de
l'Inspection de l'Apprentissage).

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.



Profil et qualités indispensables

Excellente condition physique

Sensibilité organoleptique et
esthétique

Sens de l'organisation

Capacités de concentration et
d'attention

LE MÉTIER

Le cuisinier en desserts de restaurant travaille au sein d'une brigade de cuisine de restaurant et est un spécialiste des desserts : desserts à l'assiette ou buffets de desserts. Sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances et technique spécifiques, il conçoit et réalise des entremets, des pâtisseries, des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des glaces... Les desserts réalisés sont destinés à être consommés immédiatement dans un restaurant. Ces desserts sont tous élaborés et présentés "à l'assiette". La palette d'activités est vaste et laisse une large part à la créativité.

Son activité se différencie de la pâtisserie traditionnelle qui, elle, a pour but de produire des pâtisseries destinées à être vendues en boutique, à être emportées ou consommées dans un salon de thé.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pendant 9 mois, l'apprenti-e va approfondir et développer son savoir-faire :

- Confectionner des entremets salés et sucrés, des desserts de restaurant chauds et froids, des petits fours, mignardises et chocolats, des glaces, sorbets et granités.
- Réaliser des desserts éphémères associant plusieurs types de préparation : gâteaux, entremets, coulis, sauces, glaces-sorbets,
- Dresser une assiette de façon créative, harmonieuse : choix de vaisselle, volumes, couleurs, esthétisme général
- Commercialiser les produits finis
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus



Évaluation :

Matières générales :
pas d'épreuves

Matières professionnelles :

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au campus et en entreprise (épreuve écrite, pratique ou orale)
- Ponctuel : convocation à date et heure fixes



Inscriptions :

- Candidater sur www.campusbelliard.fr
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier complet et une promesse d'embauche

Je candidate !



FORMATION

Formation courte alternant 2 jours au campus, 3 jours en entreprise et 2 jours de repos ; soit 400 heures de formation au campus en présentiel et 1500 heures de formation en entreprise. Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec un restaurant de cuisine traditionnelle française.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Pratique professionnelle (COEFF 12) - Technologie professionnelle et dessin appliqué à la profession (COEFF 8) -

ENSEIGNEMENT GENERAL :

Français - Anglais - Sciences Appliquées - Gestion

EXAMEN FINAL

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne dans le domaine professionnel
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de ce certificat peut intégrer une brigade en tant que cuisinier en desserts de restaurant. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) pâtissier(ère). Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.