

**Mention
Complémentaire**

Cuisinier en Desserts de Restaurant

EN ALTERNANCE

**Rentrée
2022**

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Enfin, il s'adapte aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse).

Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

Contenus

Technologie pâtisserie
Travaux pratiques
Créativité et éducation
artistique
Sciences appliquées à
l'alimentation, à l'hygiène
et aux équipements
Gestion et législation
Communication
Anglais

Prérequis : être titulaire d'un Baccalauréat Professionnel en Hôtellerie, d'un BP, d'un CAP (ou BEP) dans les domaines de l'Hôtellerie-Restaurant.

Modalités : formation en alternance, contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Dates et durée : 1 an - 400h en centre

Lieu de formation : GRETA-CFA de Corse-du-Sud - Lycée Professionnel du Finosello

**CONTACT : Marie-Françoise Ambrosi DDFPT LP Finosello
04 95 10 53 08 - marie-f.ambrosi@ac-corse.fr**

www.2a.gretacfa.corsica