

Ouverture de la Mention Complémentaire...

- Nos formations - Hôtellerie -



Date de mise en ligne : lundi 26 juin 2017

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

Ouverture de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant à compter de la rentrée 2017 - flyer en pièce jointe

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire

**L'APPRENTISSAGE
UNE FORMATION
UN DIPLOME
UN EMPLOI**

**MENTION COMPLÉMENTAIRE
CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**

Quelle formation ?

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 entrées, des pâtisseries, des gâteaux, desserts destinés à être consommés immédiatement (desserts dits "instantés" et présentés à l'assiette), dans un restaurant et/ou hôtel (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boulangerie et emportée par le client). 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.

Pour quels postes ?

Accessible aux jeunes titulaires d'un CAP cuisine, SAC PRO cuisine, bac technique boulangerie ou plus.

Pour quelles entreprises ?

Tous types de restaurants gastronomiques, traditionnels ayant une carte de desserts élaborée et un chef pâtissier.

Quelle durée ?

La formation dans le cadre d'un contrat d'apprentissage dure 1 an

UFA
du Lycée des Métiers Jules Le Cesne
33 rue de Fleurus - 76600 Le Havre
Tel : 02 35 22 22 71
02 35 22 22 70
Courriel : ufa.lecesne@ac-rouen.fr

UFA
du Lycée des Métiers Jules Le Cesne
33 rue de Fleurus - 76600 Le Havre
Tel : 02 35 22 22 71
Courriel : ufa.lecesne@ac-rouen.fr

Quels sont les objectifs de la formation ?

- # Concevoir et réaliser des entrées/salés/sucrés et des desserts.
- # Connaître et utiliser les produits alimentaires de saison, régionaux et nouveaux.
- # Exprimer sa créativité dans l'élaboration des desserts.

Pourquoi faire une Mention Complémentaire ?

- # Je suis déjà attiré par la pâtisserie dans le cadre de ma formation.
- # Je souhaite acquérir un niveau d'expérience et de compétence supérieur.

Comment accéder à cette formation ?

- # Déposer sa candidature auprès de l'UFA grâce à un CV et une lettre de motivation.
- # Passer un entretien individuel organisé par l'UFA.
- # Décrocher un contrat d'apprentissage.
- # S'inscrire à l'UFA.



**MENTION COMPLÉMENTAIRE
CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**



</img2939|center>