

Mention Complémentaire

Cuisinier en Desserts de Restaurant

OBJECTIFS

Formation de spécialistes des entremets salés et sucrés et des desserts présentés "à l'assiette", destinés à être mangés immédiatement dans un restaurant. La finalité est l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

NIVEAU REQUIS

Titulaire d'un diplôme de la restauration du niveau 3 minimum.

CONTRAT / DURÉE / STATUT

Contrat de 12 mois avec le statut de salarié.

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA.
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés).



ÉVALUATION

Inscription aux diplômes de l'Éducation Nationale.

Évaluation en contrôle en cours de formation ou en ponctuel (en conformité avec le référentiel du diplôme).

Tests de positionnement à la demande de l'entreprise.

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Législation
- Gestion appliquée
- Dessin appliqué à la profession

LA CUISINE

De Londres à Tokyo, de New-York à Singapour, la cuisine française brille dans les meilleurs restaurants de la planète. L'art culinaire est sans conteste l'une des plus belles vitrines de France.

Artisans de cette image, les cuisiniers.

Travaillant discrètement dans les coulisses des restaurants, ce sont eux qui perpétuent cette grande tradition française. Maîtres reconnus ou anonymes talentueux, ils ont tous le même amour de leur métier.

Pour arriver à une telle maîtrise, de nombreuses années ont été nécessaires : apprendre des bases, mais surtout s'appliquer au quotidien, conquérir lentement son autonomie.

Le métier de cuisinier est exigeant, éprouvant mais aussi passionnant et gratifiant. Il s'agit de faire partager un plaisir au travers de la satisfaction d'un besoin élémentaire.



QUALITÉS INDISPENSABLES

L'activité s'effectue le plus souvent en équipe, plusieurs personnes interviennent pour un même repas. Elle est toujours créative et nécessite organisation, attention, technicité, sensibilité, goût des belles et bonnes choses : une œuvre d'art tous les quarts d'heure.

La cuisine comme tout métier de bouche nécessite le goût de la propreté et le respect de l'hygiène garants de la santé.

EMPLOIS

Le chef de partie est responsable de la préparation des plats relevant de sa partie. Il organise et contrôle le travail des commis placés sous ses ordres, assure leur formation ou leur perfectionnement.

Le chef de cuisine commande l'ensemble du personnel de cuisine, contrôle la préparation et la finition des plats, leur qualité, leur préparation et leur départ vers la salle. Il gère son service et décide en collaboration avec la direction, des menus et de la carte, des prix de revient, de l'achat des marchandises.

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- Brevet professionnel Arts de la Cuisine