



CCI CHARENTE
FORMATION

— ECOLE DE L'ENTREPRISE —



MENTION COMPLÉMENTAIRE (MC)
CUISINIER
EN DESSERTS
DE RESTAURANT



LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLÔME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE

LIEU DE FORMATION Site d'Angoulême

Campus CIFOP,
ICF Cognac et EGC
deviennent

CCI CHARENTE
FORMATION



CCI
BUSINESS



CCI
TECH



CCI
CREATIVE



CCI
SERVICES

CCI Charente Formation pilote 4 pôles qui regroupent 9 écoles ouvertes sur l'entreprise.

Site d'Angoulême

angouleme@ccicharente-formation.fr
Bd Salvador Allende - ZI n°3 - 16 340 L'Isle d'Espagnac
T / 05 45 90 13 13 F / 05 45 90 13 80

Site de Cognac

cognac@ccicharente-formation.fr
102 Avenue Victor Hugo - 16 111 Cognac cedex
T / 05 45 36 32 80 F / 05 45 36 32 88

MENTION COMPLÉMENTAIRE (MC)

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Le titulaire de MC Cuisinier en desserts de restaurant est spécialisé dans la confection et la réalisation des entremets salés/sucrés et des desserts. Le professionnel est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement et présentés à l'assiette, dans un restaurant (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client).

PÔLE CCI SERVICES

05 45 90 13 08

arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

Conditions d'admission

- Être titulaire d'un CAP Cuisine, d'un BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie (Option : Production Culinaire) ou avoir 3 ans d'expérience en cuisine
- Se pré-inscrire sur le site internet www.ccicharente-formation.fr
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Organisation des études

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 an
- Validation : Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration traditionnelle
- Établissements gastronomiques

QUALITÉS RECHERCHÉES

- Habileté manuelle
- Esprit d'initiative
- Sens de l'organisation
- Ponctualité
- Soigné
- Apte au travail en équipe
- Avoir le sens de l'esthétique
- Être créatif

FORMATION

Enseignement professionnel

- Préparer tous types de desserts et entrées, des entremets salés et sucrés
- Présenter, décorer, déguster...
- Contrôler son travail
- Argumenter
- Connaissance des produits de base utilisés
- Connaissance de produits secondaires
- Analyse sensorielle
- Education sensorielle
- Etc...

Enseignement général

- Lecture de consignes
- Transmission d'informations
- Analyse d'une situation
- Anglais

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- Entretien et mettre en place le matériel nécessaire à la production
- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant
- Gérer les commandes
- Gérer l'approvisionnement de son poste de travail
- Contrôler la qualité de ses productions

ET APRÈS LA FORMATION

- BP Cuisine
- Vie active

Retrouvez l'actualité de
CCI Charente Formation sur

