RÉGION ACADÉMIQUE LA RÉUNION
Liberté Égalité Fraternité

La Formation Professionnelle FTLV Tout au Long de la Vie

Niveau 3

Mention Complémentaire CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Durée : 1 an en alternance

Lycée Hôtelier La Renaissance, Plateau Caillou

De août 2023 à juin 2024

LYCÉE HÔTELIER LA RENAISSANCE La Réunion

Les résultats du réseau

OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la mention complémentaire "cuisinier en desserts de restaurant" est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

Compétences visées & débouchés

- Production de desserts servis en restaurant ;
- Hygiène alimentaire et coûts en restauration ;
- Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant ;

Secteurs d'activités : Etablissements de restauration valorisant le poste "desserts en restaurant"
Type d'emplois accessibles : Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, chef de partie (avec expérience)

Ses missions

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine. Conception & réalisation des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.
Entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production. Suivi des commandes et de l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées). Contrôle qualité de ses produits et de ses productions. Connaissance des produits et des matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.

Pré-requis

Être titulaire au moins d'un CAP Cuisine ou d'un Bac Pro Organisation de la Production Culinaire. Cette spécialisation en 1 an est aussi accessible après un Bac Technologique STHR, un BP Cuisine ou un BTS MHR option B.

Une alternance adaptée à vos besoins,
Une équipe professionnelle et passionnée.

CFA Académique RUN
0262 29 46 49
0692 10 39 25
cfaacademique@ac-reunion.fr
FTLV Réunion
www.ftlvreunion.fr