

CONDITIONS pour postuler

- Cette formation est accessible aux candidats titulaires au minimum d'un CAP Cuisine, BAC PRO Cuisine (OPC), BAC TECHNOLOGIQUE Hôtellerie ou plus.

Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Pour continuer...

- Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE VAE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant

1 an

**CUISINE SERVICE
HÉBERGEMENT**



APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE, ENTRETIEN

- Prévoir les besoins et établir un bon de commande en fonction des fiches techniques
- Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Contrôler les stocks du poste de travail
- Entretien des locaux et des matériels

PRODUCTION

- Entretien des locaux et le matériel de production et de service
- Déterminer les besoins
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service
- Elaborer les fiches HACCP

SERVICE DISTRIBUTION

- Mettre en place son poste de travail (produits et matériels)
- Vérifier la concordance des supports de vente et de la production
- Répondre aux « annonces » et impératifs de dressages des préparations
- Assurer la distribution de la production
- Communiquer au responsable de service en salle les productions du jour

CONSERVATION CONTRÔLE QUALITÉ

- Vérifier la température de stockage
- Conditionner et protéger les produits à conserver
- Identifier les produits conservés (nom, quantité et date)
- S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés
- Suivre la fiche HACCP

OBJECTIFS de la formation

- Concevoir, réaliser et assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations : entremets salés et sucrés, desserts de restaurant
- Participer au travail de la brigade de cuisine en hôtellerie Restauration

Le PUBLIC

- Apprenti (de 16 à 30 ans) sous contrat d'apprentissage (455 h de formation sur 1 an) - Possibilité stage «Pass Métier» (nous consulter)
- Apprenti en situation de handicap : pas de limite d'âge
- Alternant (de 16 à 25 ans) sous contrat de professionnalisation
- Salarié ou demandeur d'emploi (parcours individualisé : nous consulter)

QUEL TYPE de structure ?

Restaurants gastronomiques | Hôtels restaurants | Traiteurs

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée
- Mention Complémentaire : Diplôme d'État - Spécialisation employé.e qualifié.e
- 1 an

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

Au PROGRAMME...

- Travaux pratiques et appliqués
- Technologie professionnelle
- Analyse sensorielle
- Législation
- Communication
- Gestion
- Sciences appliquées
- Arts appliqués