

# Mention Complémentaire Cuisinier Desserts en Restaurant

## Métiers/missions

- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits et sa production

## Aptitudes Professionnelles préconisées

- Créativité et curiosité
- Sens de l'organisation et rigueur
- Capacité à travailler en autonomie comme en équipe

## Programme

- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et l'équipement
- Communication et expression culturelle
- Anglais
- Arts appliqués (créativité et éducation artistique)
- Gestion et législation
- Travaux pratiques Pâtisserie et Technologies

## Entreprises

- Traiteurs
- Hôtels-restaurants.
- Restaurants gastronomiques.

## Conditions d'admission

- Être titulaire d'un CAP Cuisine, ou d'un baccalauréat professionnel en hôtellerie/restauration, ou d'un BP arts de la cuisine, ou d'un BTS Hôtellerie, ou avoir 3 années de pratique professionnelle en spécialité cuisine
- Sur consultation du dossier
- Entretien

## Alternance :

Contrat de professionnalisation (ou apprentissage)

- Durée : 440 heures
- Nombre de participants : minimum 4 maximum 14

## Les examens

- Diplôme EN de niveau 3
- Epreuves d'examen ponctuelles
- Mises en situations professionnelles

## Pédagogie

- Théorie, pratique, général en situation professionnelle
- Lieu de formation : Ensemble BAUDIMONT - École Hôtelière

## Poursuite des études

- BP Arts de la Cuisine
- Bac Pro Cuisine
- BTS Management en hôtellerie/restauration

