

# CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

## Mention complémentaire

### PRESENTATION

A l'exception des restaurants de grande carte employant un chef pâtissier, le cuisinier en dessert travaille avec une autonomie variable selon son expérience. Il fabrique aussi des produits salés pour les cocktails et les réceptions. Il exerce en restaurant de cuisine gastronomique artistique, en restaurant traditionnel ou dans des palaces et hôtels de grand luxe. L'activité de cuisinier en charge de la pâtisserie requiert la connaissance des matières premières et la pratique des différentes techniques de fabrication et de cuisson des pâtes brisée, sablée, feuilletée inversée....., des biscuits... comme la confection des crèmes, des glaces et sorbets, des sauces ou coulis. Il gère également ses approvisionnements et sa production sous la responsabilité du chef de cuisine. Ensemble ils établissent la carte des desserts avec une attention particulière à l'évolution des goûts des clients et de leur demande.

### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les stagiaires sont capables :

- \* de réaliser des pâtes, des crèmes, des sauces, des glaces, des entremets,
- \* d'effectuer les opérations de finition et dressage des desserts,
- \* d'entretenir le matériel utilisé.

### PROGRAMME

- \* Identification et connaissance des structures et du fonctionnement de l'entreprise.
- \* Utilisation des produits et des bases, entraînement au décor et au dessin.
- \* Organisation du travail et formation pratique.
- \* Hygiène et sécurité.
- \* Sensibilisation à la gestion : établissement des cartes, prix de revient.
- \* Notions d'informatique.
- \* Développement personnel lié à l'exercice de la fonction, communication.

### VALIDATION

**Mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant »** (Diplôme de l'Education Nationale).

### DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Une participation active aux différentes phases de la formation, une implication personnelle des stagiaires et la mise en commun des expériences diverses constituent le fondement pédagogique de l'Institut.

*Cycle réalisé sous **ASSURANCE QUALITE** dans le cadre de la **CERTIFICATION ISO 9001 Version 2008 de l'INFA.***

## 📌 CONDITIONS D'ACCES

La formation est ouverte aux jeunes en contrat de professionnalisation désirant apprendre le métier en situation professionnelle.

**Prérequis** : être âgé de 18 à 25 ans, avoir le niveau diplôme professionnel en cuisine (minimum CAP).

**Aptitudes** : bonne adresse manuelle, bonne résistance physique et nerveuse, esprit d'équipe, imagination, facultés d'adaptation, dynamisme, disponibilité (horaires), sens pratique, aptitudes à la mobilité de l'emploi.

## 📌 MODALITES DE SELECTION ET D'INSCRIPTION

Préselection sur dossier de candidature et lettre de motivation, suivie de tests d'aptitude et de connaissances, et d'un entretien professionnel.

**L'inscription n'est définitive qu'après la signature d'un contrat de professionnalisation.**

Les services de l'INFA peuvent aider le candidat dans la recherche d'une entreprise.

## 📌 ORGANISATION GENERALE, DUREE, DATES

**Durée** : 1 an / 460 heures de formation soit 12 semaines de 39 heures.

**Rentrée** : septembre 2015 (nous consulter pour connaître les dates exactes).

## 📌 LIEU

La formation se déroule à l'**INFA PICARDIE** «Le Manoir», à **Gouvieux** (près de Chantilly), dans l'Oise (60).

## 📌 COÛT ET FINANCEMENT

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail, de type particulier, qui associe formation et travail, selon le principe de l'alternance.

Ce dispositif, ouvert aux jeunes et adultes, est une formule intéressante à plusieurs titres :

- une formation financée par l'entreprise et l'OPCA,
- un emploi rémunéré,
- une qualification professionnelle assurée.

Statut salarié en contrat de professionnalisation. Le jeune perçoit une rémunération en fonction de son âge et de son niveau de formation. Nous consulter.

**Pour en savoir plus, contactez :**

\* **Christelle BARBE** : 03.44.67.14.26.

\* **Jihene JAAFAR** : 03.44.67.14.12.

## 📌 RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

INFA PICARDIE  
Le Manoir chemin des Aigles  
60270 GOUVIEUX

## 📌 CONTACT

Secrétariat INFA Le Manoir (Gouvieux)  
Email : [info@infa-formation.com](mailto:info@infa-formation.com)  
Téléphone : 03.44.67.14.14