

CUISINIER DESSERT DE RESTAURANT

LE MÉTIER DE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Le cuisinier en desserts de restaurant travaille au sein d'une brigade de cuisine de restaurant et est un spécialiste des desserts :

- desserts à l'assiette ou buffets de desserts. Sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances et techniques spécifiques,
- il conçoit et réalise des entremets, des pâtisseries, des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des glaces...

Les desserts réalisés sont destinés à être consommés immédiatement dans un restaurant. Ces desserts sont tous élaborés et présentés «à l'assiette». La palette d'activités est vaste et laisse une large part à la créativité. **Son activité se différencie de la pâtisserie traditionnelle qui, elle, a pour but de produire des pâtisseries destinées à être vendues en boutique, à être emportées ou consommées dans un salon de thé.**

LES APTITUDES

Ce métier requiert des compétences :

- Participer aux achats
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Organiser son poste de travail
- Prévoir les matériels
- Assurer les prestations
- Contrôler les fabrications
- Effectuer les différentes mises en place
- Déguster les desserts et argumenter
- Assurer les opérations de fin de service
- S'intégrer à une équipe
- Etablir une relation avec les différents services
- Participer à la conception des supports de vente
- Orienter les ventes
- Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

LES LIEUX DE PRATIQUE

Le 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.

PRÉ-REQUIS

À partir de 16 ans

Après un diplôme de cuisine : CAP, BAC, BP, BTS

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (PSH). Accompagnement de notre référent handicap lors de l'inscription.

VOIE D'ACCÈS PAR L'APPRENTISSAGE

Signature d'un contrat d'apprentissage dès 16 ans après avoir obtenu un CAP/BEP ou diplôme supérieur (au moins niveau 4)

ADMISSION

- Un entretien de 45 minutes auprès du directeur du CFA ou de la responsable pédagogique.
- Un test de positionnement
- Un entretien avec la référente handicap en cas de situations à besoins spécifiques

INFOS & INSCRIPTION

cfa-gastronomie.com

programme, modalités de financement, dossier de candidature (formulaire d'inscription en ligne)

CONTACT

Nelly FAURY

Assistante administrative et pédagogique secretariat@cfa-gastronomie.com
04.78.57.72.58

Renseignements sur l'admission et la sélection

CFA+

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

LE CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le cuisinier en desserts de restaurant doit avoir une vue d'ensemble :

- de l'organisation générale et des rôles de chacun dans l'entreprise
- du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise
- la connaissance des produits alimentaires nouveaux utilisées en pâtisserie et en cuisine
- la mise en place du poste de travail
- la connaissance de la réglementation en terme hygiène et sécurité
- une bonne culture générale et professionnelle, connaissance de son environnement touristique, historique et gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation comporte 3 blocs de compétences (BC)

- BC1 : Production de desserts servis en restaurant
- BC2 : Hygiène alimentaire et coûts en restauration
- BC3 : Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

À ces blocs de compétences, sont rattachés 4 compétences :

- C1 : Organiser
- C2 : Contrôler
- C3 : Réaliser, distribuer
- C4 : Communiquer, animer

Et 8 savoirs associés :

- S1 : Les produits
- S2 : Les préparations
- S3 : Les moyens de conservation
- S4 : Les matériels
- S5 : Analyse sensorielle
- S6 : Législation
- S7 : Gestion appliquée
- S8 : Communication

EXAMEN FINAL

Toutes les épreuves auront lieu en fin de formation, c'est-à-dire en épreuves ponctuelles.

DURÉE DE LA FORMATION

10 mois
(selon conditions d'allègements en vigueur)

RÉPARTITION DES HEURES

- 406 heures de formation au CFA
- 1200 heures sur le lieu de pratique

LIEU DE LA FORMATION

Château de Lacroix-Laval
1171 avenue de Lacroix Laval
69280 Marcy-L'Etoile

TEXTES DE RÉFÉRENCE

Formation réglementée par :

- Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation
- Arrêté du 4 avril 2008 modifiant l'arrêté du 31 juillet 1997 portant création de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant



CUISINIER DESSERT DE RESTAURANT

PRÉSENTATION DE LA FORMATION EN APPRENTISSAGE

EFFECTIF

30 personnes réparties en 3 groupes (rentrées échelonnées entre août et septembre)

DATES DE LA SESSION

Septembre 2024 à Mai 2025

NOMBRE D'HEURES PAR APPRENTI

- 406 heures de formation théorique
- 1200 heures de formation pratique (chez l'employeur)

HORAIRES DE FORMATION

8h-16h

LIEU DE LA FORMATION

CFA de la gastronomie
1171 avenue de Lacroix-Laval
69280 Marcy-L'Etoile

PROGRAMME DE LA FORMATION

Le programme de la formation s'articule autour de trois blocs compétences :

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

À ces trois pôles d'activités sont associés des savoir-faire (4 compétences) et 8 savoirs associés.

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

- Chaque Pôle d'activités est abordé tout au long de la formation pour permettre une progression sur l'ensemble de la durée.
- Alternance lieu de pratique/CFA permettant d'interroger les pratiques en fonction de la progression de la formation.
- Apports théoriques par le biais des matières fondamentales et professionnelles.
- Questionnement à partir des pratiques de chaque apprenti au retour du CFA.
- Supports papier et numérique (accès à une plateforme pédagogique numérique).

TITRES OU RÉFÉRENCES DES PERSONNES CHARGÉES DE LA FORMATION

Laurence CASSASSOLLES

Responsable pédagogique : Master 2 en Sciences de l'Éducation parcours ingénierie de formation

Nelly FAURY

Assistante administrative et pédagogique

Anne TREPPOZ

Facilitatrice pédagogique en charge du suivi des apprentis et référente handicap

FORMATEURS

Nicolas PRAS

Formateur-chef pâtissier

Simon PELLETIER

Formateur-chef pâtissier

Anaïs DÉAL

Enseignante-formatrice Arts appliqués et Chef d'oeuvre

Claire ESPAGNAC

Enseignante-formatrice Sciences appliquées/PSE

Pierre-Luc SCREMIN

Formateur/Chef cuisinier Gestion appliquée

CFA⁺

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

MOYENS PERMETTANT D'APPRECIER LES RESULTATS DE L'ACTION

- Livrets d'apprentissage et de formation de l'apprenti : navette entre CFA et lieu de pratique
- Suivi personnalisé des apprentis
- Accompagnement rapproché pour les apprentis en situation de handicap

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE L'ACTION

- Guide méthodologique
- Suivi personnalisé : entretiens de formation, 2 à 3 visites/an sur le lieu de pratique
- Des feuilles d'émargement journalières signées par l'apprenant et les formateurs

À L'ISSUE DE L'ACTION ET APRES OBTENTION DU DIPLÔME

Le 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.

