

Accessible à tous les candidats
titulaire d'un diplôme hôtelier

 **Durée**

Maximum en centre :
420 h*
Maximum en entre-
prise : **1015 h***

 **Dates**

Du 2 Septembre 2024
au 31 Août 2025

 **Publics**

Particulier, individuel,
Salarié, Demandeur
d'emploi.

 **Conditions
d'inscription**

Dossier de candi-
dature, CV, Lettre de
motivation, Promesse
d'embauche en al-
ternance.

Lieu formation

Lycée Valère Mathé

26 rue Châteaubriand
85340
LES SABLES D'OLONNE
02.51.23.70.00

Contact

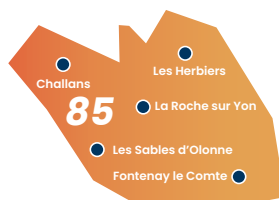
Jennifer CHOPLAIN

06.34.42.85.69
jennifer.choplain@ac-nantes.fr



Se **préinscrire** en ligne

Le GRETA-CFA de Vendée



5 sites permanents
41 lieux de
formations

Siège

206 rue Roger
Salengro
85000
LA ROCHE SUR YON
02.51.36.46.46
contact.gretavendee@
ac-nantes.fr

www.greta-cfa-paysdelaloire.fr




RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*





**MENTION COMPLÉMENTAIRE
Cuisinier en dessert de restaurant**

GRETA-CFA de Vendée



*** Durée affichée à titre informatif.**

Chaque parcours de formation est ajusté au profil et à l'expérience du candidat et à la réglementation en vigueur.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE
CUISINIER EN DESSERTS
DE RESTAURANT**





MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en desserts de restaurant

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...

Le métier

► Missions

Le cuisinier **conçoit et réalise** des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des **commandes** et l'**approvisionnement** de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle **qualité** de ses produits (conservation,

température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les **produits nouveaux** et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

► Où exercer ?

- Restaurants
- Restaurants gastronomiques
- Hôtels restaurants
- Traiteurs

La formation

► Contenu

Travail sur les **bases de la pâtisserie** de restaurant : entremets, gâteaux, viennoiserie, confiserie, chocolaterie, glacerie...
Réalisation de **desserts au goût du jour** ; Sensibilisation à la recherche et à la créativité de nouveaux desserts ; Confection de **pièces artistiques** à base de sucre, pastillage, nougatine, chocolat... ;
Service de dessert au

► Pré-requis

Les élèves possédant déjà un **diplôme hôtelier** : C.A.P, B.E.P, baccalauréat technologique, baccalauréat professionnel, brevet de technicien supérieur peuvent suivre cette année de formation.

Financements

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF monétisé

restaurant d'application.

Des **cours technologiques** et de sciences appliquées.

Des **stages en entreprises** : pâtisserie boutique et restaurant, indispensable à la concrétisation des savoirs, et à l'adaptation au milieu professionnel.

