

Cuisinier-e en desserts de restaurant Dordogne

Financement



Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(PRF AS)

N° de marché :2017I033S01880

Organisme responsable et
contact

ECOLES CCI DORDOGNE

TREFEIL Pascale

07.84.24.52.14

p.trefeil@campus.dordogne.cci.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Information collective
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Candidats justifiant d'une qualification en
restauration de niveau V minimum ou d'une
expérience professionnelle d'au moins 3 ans
en cuisine.

Prérequis pédagogiques :

Un diplôme de cuisine est requis : CAP
Cuisine, BacPro Restauration option Cuisine,
ou BTS HR Aptitude physique Connaissance
de l'environnement des métiers de la
restauration. Bonne adresse manuelle,
résistance physique et nerveuse, esprit
d'équipe, créativité, faculté d'adaptation,
dynamisme, disponibilité, sens pratique,
aptitudes à la mobilité de l'emploi.

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts. Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel de production. Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail. Il effectue un contrôle qualité de ses produits et de ses productions. Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine. Ce parcours permet d'acquérir un niveau de spécialisation visant à renforcer l'employabilité et le maintien dans l'emploi.

Contenu et modalités d'organisation

Positionnement Inscription - Accueil, présentation des objectifs et programme de formation (méthodes pédagogiques), organisation de la formation et présentation de l'équipe, mode de suivi des stagiaires, connaissance de l'environnement professionnel (intervention de professionnels), modalités d'évaluation et de validation, préparation stage en entreprise (méthodologie de recherche, ciblage, argumentaire, contractualisation), formalisation et signature du contrat pédagogique... - 4 h Technologie Pâtisserie - A détailler...- Produits de base (composition, type, conditions de stockage, conservation, utilisation): farine, sucre, oeufs, lait, crème et préparations laitières, beurre, corps gras, fruits -épices, sel, levures, gélatine, chocolat et couverture -vins, alcools, liqueurs, eaux, eaux de vie - produits alimentaires intermédiaires: produits semi élaborés, arômes, produits d'assemblage, produits nouveaux - 70 h Les préparations et les produits - - Techniques et vocabulaire associé : gestuelles, cuisson, matériels de cuisson, de conservation, spécifiques - Techniques de base : pâtes, crèmes et appareils, cuissons de sucre, produits d'accompagnement, glacerie, éléments de décor et de finition - Techniques dérivées à partir des pâtes de base (friable, crème, à choux, battue,, levée, feuilletée,...), des crèmes (pâtissière, anglaise, fouettée, amandes, au beurre, ganache, soufflé), du sucre (sirop, nougatine) des produits d'accompagnement (sauces, coulis), de la glacerie (glaces, sorbets, produits glacés), des décors - 183 h Créativité, design culinaire+ applications pratiques - - les techniques de créativité - les moyens et techniques pour mettre en valeur les fabrications - initiation à la photographie culinaire - 35 h Sciences appliquées et hygiène et sécurité - -sciences de l'alimentation: les saveurs de base, la multiplicité des saveurs, la différenciation des individus selon les seuils de perception des saveurs, le protocole de dégustation et les descripteurs associés, les moyens de conservation (chaleur, froid, sous vide, déshydratation, par méthodes traditionnelles - hygiène, santé et prévention : les règles d'hygiène fondamentales, les mesures de prévention des risques , les plans de

...

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

MC cuisinier en desserts de restaurant - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00087240	du 19/11/2018 au 17/05/2019	BOULAZAC ISLE MANOIRE (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		Non éligible	FPC
00116433	du 03/12/2018 au 07/05/2019	SARLAT LA CANEDA (24)	GRETA EST AQUITAINE		Non éligible	FPC

00174762

du 20/01/2020 au
19/06/2020

SARLAT LA
CANEDA (24)

GRETA CFA
AQUITAINE

Non
éligible

FPC