

CS\*

NIVEAU 3

## DESSERTS DE RESTAURANT

### CAMPUS DE BORDEAUX



## CRÉATIVITÉ, RIGUEUR ET PASSION

Le cuisinier en desserts de restaurant se doit d'être rigoureux et créatif pour confectionner de nombreuses recettes à son image. Sa passion pour la pâtisserie emmènera ses clients dans son univers et leur fera vivre une véritable expérience.

## MÉTIERS VISÉS

- Commis.e de cuisine, commis.e de pâtisserie
- Cuisinier.ère
- Pâtissier.ère
- Après expérience : responsable des desserts, pâtissier.ère de restaurant, chef.fe de partie

## PRÉREQUIS

- CAP cuisine, CAP Pâtisserie
- BP Arts de la Cuisine ou Bac Pro Cuisine ou Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- BTS MHR option B

## POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

## POSTULER

Inscription en ligne sur :

[www.campusdulac.com](http://www.campusdulac.com)



La République Française  
ACTIONS DE FORMATION - ACTIONS DE VIE - APPRENTISSAGE



# UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

## FOCUS SUR :

- Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Participation à l'élaboration de la carte des desserts
- Participation aux approvisionnements
- Mise en oeuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources

## MODALITÉS :

- 1 an en alternance : 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise

## LES + DE LA FORMATION

- Restaurant d'application et cuisines d'entraînement
- Laboratoire de pâtisserie
- Interventions de professionnels du métier
- Conférences et ateliers pratiques
- Accompagnement et suivi par des chefs
- Préparation aux concours professionnels
- Sorties pédagogiques
- Mobilité post apprentissage

## RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation
- Formation prise en charge à 100%

## 100% TAUX DE RÉUSSITE

Session 2024

\*Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet

# PROGRAMME

## BLOC 1 :

### PRODUIRE ET ENVOYER DES DESSERTS

- Organiser la production
- Réaliser des préparations
- Préparer le poste d'envoi
- Gérer les bons et les demandes des clients
- Dresser
- Envoyer et communiquer au cours du service

## BLOC 2 :

### OPTIMISER ET GÉRER LA PRODUCTION DES DESSERTS

- S'appropriier les desserts de la carte
- Participer à la création d'un dessert
- Participer aux approvisionnements
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail
- Mettre en oeuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources



Romain, Promotion 2023 : « Après un BTS MHR option B, je souhaitais me spécialiser en pâtisserie et plus particulièrement en desserts de restaurant. Cette formation d'une année et en alternance correspond tout à fait à mes attentes. »

\* Ex Mention Complémentaire