



## MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

### PRÉSENTATION / OBJECTIFS

Ouvert à ceux désirant avoir une formation initiale dans les métiers de la cuisine ou de l'alimentation et souhaiter un approfondissement dans les connaissances en pâtisserie.

#### LES ASSIETTES

Travail précis et minutieux, à partir d'un panier d'approvisionnements et de techniques imposées nécessite une bonne connaissance des techniques de bases une bonne connaissance des produits de la curiosité et de la recherche de la créativité.

#### LES ENTREMETS ET LES BUFFETS

- Des techniques de bases particulières / des montages
- Des conceptions
- Des mélanges de parfums et textures
- Des décors et des finitions

### CONDITIONS D'ADMISSION

→ CAP cuisine

→ BAC Professionnel Cuisine

### ENSEIGNEMENTS

#### Matières

Français

Ateliers expérimentaux

Ateliers de pratique professionnelle

Technologie professionnelle

Arts appliqués à la profession

Période de Formation en  
Milieu Professionnel (PFMP)

**12 semaines**