

Mention Complémentaire

Cuisinier en desserts de restaurant



Unité de Formation par Apprentissage

Lycée Marguerite Yourcenar

BEUVRY

Le métier

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...

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.

Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes.

Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

La formation

Formation en 1 an en alternance UFA/Entreprise.

Enseignement général : 96 heures pour l'année

Enseignement technologique et professionnel : 324 heures

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
Etre âgé entre 16 et 25 ans (dérogation possible)
Etre déclaré apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

Cette formation complémentaire est ouverte aux titulaires d'un diplôme de niveau CAP- BEP Hôtellerie Restauration option Cuisine. Le diplôme obtenu est du niveau CAP – BEP

Les titulaires d'autres diplômes de niveau supérieur de l'hôtellerie - restauration peuvent également être admis dans cette formation.

Le rythme de l'alternance

**1 semaine en centre de formation,
1 semaine en entreprise**



Les débouchés à l'issue de la formation

Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

Poursuites d'études possibles :

Bac Pro Cuisine en 2 ans

Informations Pratiques

- Internat du lundi au vendredi matin
- Accessible en bus et train
- 3 restaurants pédagogiques, 1 restaurant d'application, une salle d'œnologie
- Possibilité à un public en situation d'handicap d'accéder à la formation (Label PEPH : Préparation à l'Emploi des Personnes handicapés)

UFA du Lycée Marguerite YOURCENAR
rue St Exupéry BP 35
62630 BEUVRY

Contactez le Directeur Délégué
Tél. : 03.21.64.51.25
Mail : ufa.yourcenar@ac-lille.fr

