



MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



OBJECTIFS

Concevoir, réaliser et assurer en restaurant le service de prestations spécifiques : entremets salés et sucrés, desserts de restaurants.

Appliquer la politique commerciale de l'entreprise et contribuer à sa réussite et au développement de l'image de marque

CONTENU

- Pratique professionnelle et dessin appliqué.
- Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s).
- Évaluation des activités en milieu professionnel et communication.

PRÉ-REQUIS

Diplôme de niveau 5 en cuisine (CAP minimim)

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Mention complémentaire de niveau européen 3 ("Certificat de spécialisation" à compter du 1er janvier 2025)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

TARIF

Consulter le Greta

DURÉE INDICATIVE

460 heures

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Cuisinier/ère
Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires

Découvrez d'autres débouchés sur coteformations.fr <https://coteformations.fr/>



FICHE FORMATION

Contacts

Mise à jour le 30 Mars 2022

