

FICHE TECHNIQUE

MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Objectifs :

Etre capable de concevoir, de réaliser et d'assurer en hôtel et/ou restaurant le service de ces prestations (entremets salés, sucrés et desserts de restaurant)

Admission :

Niveau souhaitable CAP Cuisine ou CAP Pâtissier

Compétences :

- Connaître l'ensemble des produits alimentaires utilisés en pâtisserie et en cuisine,
- Savoir utiliser et entretenir le matériel dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Connaître les techniques d'entretien et de mise en place nécessaires au service des desserts,
- Connaître la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité
- Posséder une bonne culture générale et professionnelle
- Avoir une connaissance de son environnement touristique, historique et gastronomique.

Qualités requises :

- Amabilité, Sens Commercial
- Habilité, Sobriété
- Hygiène corporelle particulièrement rigoureuse
- Bonne résistance physique,

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel :

- Pratique professionnelle et dessin appliqué,
- Etude d'une situation professionnelle,
- Evaluation des activités en milieu professionnel et communication

Nombre d'heures :

- en Centre : 432 h

Durée de la formation :

1 an

Lieu de la formation :

Université Régionale des Métiers de l'Artisanat - URMA
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.68.16.21
e-mail : secretariat.cfa@cma-martinique.com

Contacts :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique – Centre d'Aide à la Décision (CAD)
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.71.32.22 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.71.84.45
e-mail : secretariat.cad@cma-martinique.com