



Personnel de cuisine

Pâtissier en restaurant

Objectif général :

Perfectionnement,
élargissement des
compétences

Niveau d'entrée :

V - BEPC, CAP, BEP, BPA

Degré d'exigence :

Exigé

• Objectifs :

Le personnel de cuisiner/pâtissier de restaurant prépare et cuisine des desserts selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la charte qualité de l'établissement dans le but de satisfaire une clientèle. A cet effet, il réalise les opérations de mise en place au poste pâtisserie. Il assemble et dresse les desserts de restaurant. Il (elle) met en œuvre une organisation rationnelle de son travail et applique les techniques culinaires adaptées à la réalisation de la pâtisserie.

Le personnel de cuisiner/pâtissier de restaurant peut assurer la conception des menus et de la carte, l'élaboration de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de la production ou y participer.

La maîtrise des savoirs fondamentaux et des compétences nécessaires à l'exercice du métier de personnel de cuisine/pâtissier de restaurant doit permettre aux stagiaires, à l'issue de la formation, d'être capables de :

- ✓ Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité dans la fonction approvisionnement du plateau technique ;
- ✓ Mettre en place les produits et matériels, approvisionner dans la fonction de production culinaire de desserts ;
- ✓ Entretien des locaux et équipements dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité ;
- ✓ Maîtriser le vocabulaire technique lié à la production de desserts de restaurant ;
- ✓ Réaliser les opérations préliminaires sur les denrées nécessaires pour l'élaboration de desserts et entremets ;
- ✓ Réaliser par production, assemblage et mise en valeur des desserts et entremets dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

• Contenu :

- ✓ Accueil / Suivi et accompagnement : 5 h
- ✓ **Module 1** – Technologie culinaire : 40 heures
- ✓ **Module 2** – Production culinaire : 252 heures
- ✓ **Module 3** – Compétences clés : 39 heures
- ✓ **Module 4** – Santé Sécurité au Travail (S.S.T. et P.R.A.P.) : 29 heures
- ✓ **Module 5** - Atelier de recherche d'emploi : 12 heures
- ✓ **Module 6** : Anglais : 27 heures
- ✓ **Module 7** : Certification (accompagnement et épreuves) : 26 heures

• Pré-requis :

- ✓ Avoir un niveau V dans le secteur de l'hôtellerie/restauration.
- ✓ Posséder une expérience professionnelle le secteur de l'hôtellerie/restauration.
- ✓ Avoir un projet professionnel dans le secteur d'activité.
- ✓ Ne pas avoir de contre-indication médicale liée à la station debout prolongée et à la manutention de charges.
- ✓ Etre en situation de lecteur avec des capacités de compréhension avérées de la langue française.
- ✓ Etre disponible pour du travail en horaires décalés.

Modalités de recrutement (plusieurs réponses possibles) :

Sur concours Sur dossier Sur entretien Sur test

Validation :

Attestation d'acquis en formation

Validation de la certification : Partielle

CCP 4 du Titre professionnel Cuisinier : Elaborer des pâtisseries et des entremets de restaurant**Niveau de sortie :**

V - BEPC, CAP, BEP, BPA

Modalités d'organisation et public :**Parcours de formation :**Type de positionnement :
PédagogiquePersonnalisable :
NonType de parcours :
En groupe**Public visé :**

Demandeur d'emploi

Autre public (préciser) :

Modalités pédagogiques :

Cours du jour

Durée : 570 heures étalées sur 24 semaines : **430 heures en centre** et **140 heures en****entreprise**. L'intensité hebdomadaire est de 25 heures en moyenne en centre et de 35 heures durant la phase en entreprise.**Nomenclature :**

Formacode	NSF	ROME	Code CPF
42752 – Cuisine	221 - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine	G1602 - Personnel de cuisine G 1603 – Personnel polyvalent en restauration	Sans objet

Dispositifs/Mesures spécifiques :

Action de formation collective Pôle Emploi

Renseignements auprès du Conseiller en Formation Continue (CFC) :

Site de référence : Greta Centre Est

Téléphone :	Mail :	Adresse :
05 94 35 11 68	gretace@ac-guyane.fr	GRETA CENTRE EST Service Général/Défi – B.P. 10722 Avenue André Aron 97307 Cayenne Cedex

Calendrier :

Début : 29 juin 2018 – Fin : 28 février 2019

GRETA, la formation tout au long de la vie

Greta Centre Est Avenue André Aron BP17022 - 97307 Cayenne Tél. : 0594 35 11 68
Défi de Cayenne 76, Impasse Touloulous - 97300 Cayenne Tél. : 0594 35 14 10
Défi de St Georges de l'Oyapock 41, rue Alphonse Gueye – 97313 Saint-Georges de l'Oyapock

gretace@ac-guyane.fr
defi.gretace@ac-guyane.fr