

# Description du métier

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, **ce cuisinier de dessert en restaurant 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. Enfin, il s'adapte aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse).

# Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue «**Ville créative**» par l'**Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

# Nous contacter

**Tél :** 02 32 12 55 00  
**Mail :** 0763237f@ac-normandie.fr

**Nous rendre visite :**  
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu

**Site Internet :**  
[georgesbaptiste.fr](http://georgesbaptiste.fr)

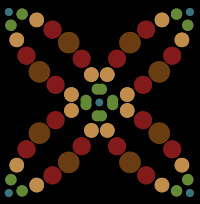


**GB**  
**Georges Baptiste**  
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

**MC**  
**CDR**

**Cuisinier en Desserts  
de Restaurant**



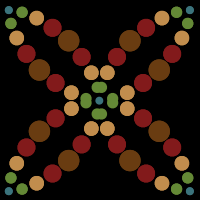


# Conditions d'accès

Être titulaire d'un diplôme du secteur de la restauration, CAP Cuisine, un Bac Pro Cuisine voire un Bac Techno STHR ou un BTS MHR Option B.

# Durée de la formation

1 an dont 12 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



# Activités proposées

- Organiser son poste de travail (matériels, achats, conception des supports de vente)
- Contrôler les livraisons, la fabrication, les stocks de matière première
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Déguster les desserts
- Actualiser les supports de vente
- Effectuer les différentes lises en place
- Assurer les prestations et les opérations de fin de service
- S'intégrer à une équipe
- Participer à des actions de promotion et d'animation
- Réaliser les contrôles quantitatifs et qualitatifs des produits conformes aux règles de rentabilité, aux consignes de l'entreprise et de la réglementation en vigueur
- Dresser et envoyer des prestations conformes aux normes professionnelles

# Exemple de métiers

- Cuisinier spécialisé
- Chef de partie
- Pâtissier

# Poursuite d'études

- MC Traiteur