

# Vous souhaitez devenir Cuisinier en desserts de restaurant...

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les connaissances et compétences spécifiques pour exercer son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste « desserts de restaurant » en France ou à l'étranger
- Concevoir, réaliser et mettre en scène en 3 dimensions des desserts à l'assiette, en valorisant des produits frais de producteurs.

**Interventions de professionnels issus de grands établissements de la Région**

**Prenez contact avec le GRETA CFA de la Marne**

Centre de Reims - 03.26.84.55.40 - [contact@gretamarne.com](mailto:contact@gretamarne.com)

### PRÉ-REQUIS :

- Être titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau CAP relevant des secteurs de la restauration ou avoir pratiqué plus de 3 ans dans le domaine considéré.
- Profil particulier : nous consulter

### FORMATION

REIMS, Plateaux techniques du Lycée des métiers Gustave Eiffel

### VALIDATION

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- La validation peut être totale ou partielle
- Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation

### FINANCEMENT

- Public jeune et adulte salarié en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation

### DURÉE

- En centre de formation : 400h minimum dans le cadre de l'apprentissage  
Alternance 2 jours en centre, 3 jours en entreprise