

EN APPRENTISSAGE



- **Durée de la formation**
1 an dont 18 semaines en centre de formation
- **Statut**
Apprenti(e)
- **Public accueilli**
Elèves issus de BAC PRO Cuisine, Commercialisation et services en restauration, BAC techno Sciences et techniques de l'hôtellerie et de la restauration

CERTIFICAT DE SPECIALISATION DESSERTS A L'ASSIETTE

ORGANISER

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- Organiser son poste de travail

CONTROLLER

- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les fabrications
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service

COMMUNIQUER, ANIMER

- S'intégrer à une équipe
- Établir une relation avec les différents services
- Orienter les ventes
- Participer à des actions de promotion, et d'animation (thèmes de desserts, buffets, produits du terroir...)

APPRECIER LA QUALITE DES METS EN VERIFIANT

- La conformité des productions, des conditionnements et des livraisons aux commandes

Retrouvez le site
de notre lycée

Informations

M.Marillat, directeur délégué des formations
vincent.marillat@ac-versailles.fr

Mme Belghazi

ufa.escoffier@laposte.net

UFA, Lycée des Métiers Auguste Escoffier 77 rue de Pierrelaye, Eragny-sur-Oise

