

**MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER
EN DESSERTS DE RESTAURANT**



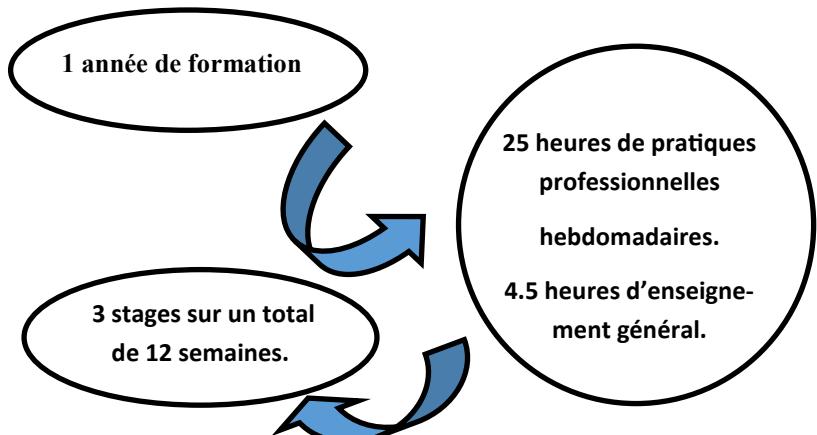
Vous êtes en possession d'un diplôme en hôtellerie - restauration et souhaitez parfaire votre formation en pâtisserie.

**MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER
EN DESSERTS DE RESTAURANT**



Vous êtes en possession d'un diplôme en hôtellerie - restauration et souhaitez parfaire votre formation en pâtisserie.

Vous êtes créatif et avez une passion pour les desserts.....



Le cuisinier spécialisé en desserts doit être capable de réaliser des entremets salés ou sucrés originaux par leurs saveurs et leurs décos en cuisine classique et de desserts, en les personnalisant dans la cuisine gastronomique.

Vos qualités :

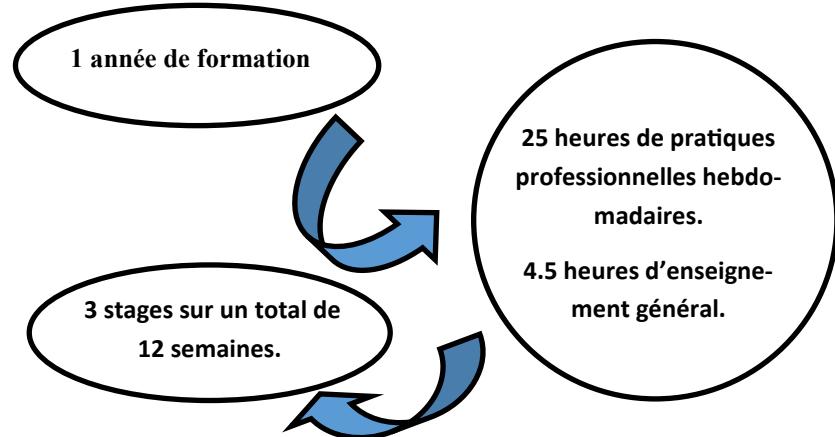
- aimer surprendre le client
- être créatif
- développer des qualités artistiques



Le « plus » de Bazeilles

- L'innovation et la créativité grâce au Gastronomy Food Lab, laboratoire d'idée et de projet

Vous êtes créatif et avez une passion pour les desserts.....



Le cuisinier spécialisé en desserts doit être capable de réaliser des entremets salés ou sucrés originaux par leurs saveurs et leurs décos en cuisine classique et de desserts, en les personnalisant dans la cuisine gastronomique.

Vos qualités :

- aimer surprendre le client
- être créatif
- développer des qualités artistiques



Le « plus » de Bazeilles

- L'innovation et la créativité grâce au Gastronomy Food Lab, laboratoire d'idée et de projet