

PÂTISSERIE DE RESTAURANT (ASP)

ALIMENTATION ET TOURISME



Profil recherché

Vous êtes une personne organisée, minutieuse et méthodique? Vous possédez un jugement esthétique? Vous travaillez proprement et vous avez un esprit créatif et critique? Vous faites preuve de résistance au stress? Vous avez une certaine force physique, une bonne endurance et vous pouvez travailler debout pendant de longues heures consécutives?

Si en plus vous êtes un cuisinier désireux de développer des compétences dans la préparation de pâtisseries, d'entremets, de desserts et de produits de boulangerie, vous avez en main les ingrédients clés pour réussir une attestation de spécialisation professionnelle (ASP) en Pâtisserie de restaurant.

Conditions d'admission

Vous devez détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) en Cuisine d'établissement **ou** dans une autre formation jugée équivalente ou vous voir reconnaître les apprentissages équivalents.

Description de carrière

Vous aurez principalement à préparer des produits dérivés des pâtisseries comme des gâteaux, des confiseries, des entremets chauds et froids et des préparations glacées en sorbetière.



Liste des compétences

Connaissances de base	45 h
Entremets chauds et froids	105 h
Préparations glacées	60 h
Pâtisseries à la pièce	105 h
Boulangerie et viennoiseries	75 h
Décors pour occasions spéciales	60 h

Total : 450 heures

Durée et horaire de formation

Ce programme est d'une durée totale de 450 heures. Il est offert de soir, les lundis, mardis et mercredis à l'automne.

Coûts de formation

Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport assume les coûts de formation. Toutefois, certains frais sont exigés. Cette formation est admissible à l'aide financière gouvernementale.

Perspectives de carrière

Les perspectives de carrière sont excellentes pour tout cuisinier minutieux possédant une attestation de spécialisation professionnelle en Pâtisserie de restaurant. Selon son profil, un cuisinier-pâtissier peut travailler principalement dans un établissement de restauration haut de gamme, dans un centre hospitalier où un professionnel qualifié est nécessaire pour exécuter les différentes préparations de pâtisserie ou pour un service de traiteur.

Cette attestation constitue une véritable valeur ajoutée. Elle procure une polyvalence recherchée par les employeurs. Un diplômé peut s'attendre à être embauché rapidement, de même qu'à voir son statut s'améliorer considérablement avec les années d'expérience.



Fierbourg, centre de formation professionnelle
800, rue de la Sorbonne, Québec (Québec) G1H 1H1
Arrondissement Charlesbourg

Téléphone : 418 622-7821 ou 1 877 992-3782
Télécopieur : 418-622-7823

Centre spécialisé en alimentation et tourisme

337, 76° Rue Ouest,
Québec (Québec) G1H 4R4
Arrondissement Charlesbourg
www.fierbourg.com

