

CONDITIONS pour postuler

- Cette formation est accessible aux candidats titulaires au minimum d'un CAP Cuisine ou d'un BAC PRO Organisation de la Production Culinaire.
- Cette spécialisation en 1 an est aussi accessible après un BAC Technologique Hôtellerie (STHR), un BP cuisine ou un BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) option B ainsi qu'au titulaire d'un titre

Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription
en ligne auprès
des écoles :



Débouchés professionnels

L'emploi s'exerce dans des restaurants gastronomiques, traditionnels, services traiteurs : Cuisinier spécialisé en confection de desserts de restaurant, chef de partie (avec expérience)...

Poursuites possibles...

- Baccalauréat Professionnel Organisation de la Production Culinaire
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Desserts de Restaurant

1 an

RNCP 40287

CUISINE



OPTIMISATION ET GESTION

- Organiser la production
- S'approprier les desserts de la carte
- Participer à la création d'un dessert
- Participer aux approvisionnements
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail
- Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources

PRODUCTION

- Organiser la production
- Réaliser des préparations
- Préparer le poste d'envoi
- Gérer les bons et les demandes des clients
- Dresser la préparation
- Envoyer et communiquer au cours du service

OBJECTIFS de la formation

- Le titulaire de ce Certificat de Spécialisation est un cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant.
- Il réalise des petits fours salés et sucrés, des entremets, mais aussi des pâtisseries, des desserts à l'assiette ou encore des glaces.
- Créatif, il expérimente et propose des recettes. Il participe au travail de la brigade de cuisine.
- Enfin, il veille au stockage et à la gestion de ses matières premières tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant / sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF,... (nous consulter)

QUEL TYPE de structure ?

Restaurants gastronomiques | Traditionnels | Hôtels-
Restaurants | Services Traiteurs.

Sous QUELLE FORME ?

- Diplôme alternée et rémunérée sur 1 an.
- Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 de « CS – Desserts de restaurant » inscrit au RNCP n°40287.
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- 455h de cours sur 1 an, selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/entreprise
- Début de la formation au CFA : septembre

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Mémoire
- Bonne présentation
- Bonne résistance physique

Au PROGRAMME...

- Travaux pratiques et appliqués
- Technologie professionnelle
- Analyse sensorielle
- Législation
- Communication
- Gestion
- Sciences appliquées
- Arts appliqués

COÛT de la formation

- Formation financée dans le cadre du dispositif légal de l'Apprentissage ou de la Formation Professionnelle Continue
- Tenue Professionnelle requise selon le Dress Code des Écoles
- Cotisation association AGIS : 5 € /an