

Formation

Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant

Restauration – Hôtellerie

Qualités souhaitées

- Passion et créativité
- Sens de l'observation
- Gestionnaire, sens de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Résistance physique

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez un professionnel qualifié, capable d'occuper le poste d'employé qualifié ou de chef de partie dans une brigade ou dans une entreprise réalisant une activité de pâtisserie de restaurant et de vous adapter aux évolutions du métier.

Compétences visées

Le (la) titulaire du certificat de spécialisation sera capable à l'issue de la formation de :

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- Organiser son poste de travail
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les fabrications
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Déguster les desserts et argumenter
- Actualiser les supports de vente
- Effectuer les différentes mises en place
- Assurer les prestations
- Assurer les opérations de fin de service
- 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...)

Niveau d'entrée

CAP Cuisine / CAP Pâtissier / BAC Professionnel Cuisine - Boulanger - Pâtissier / Bac Technologique STHR / BTS Management en Hôtellerie Restauration option B / Titre à finalité professionnelle Cuisinier

Type de formation

Diplômant

Durée

1 an

Niveau de sortie

Niveau 3

Handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous le meilleur aménagement possible. Consultez [notre page dédiée](#).

Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou par la VAE.

Diplôme obtenu

Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant (niveau 3)

Coût de la formation

En alternance : Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Admission

L'année de formation se déroule de septembre à juin. Le CFA peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise. La formation gratuite et rémunérée pour l'alternant.

Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la [Validation des Acquis de l'Expérience](#)

Prérequis :

- CAP Cuisine
- BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, dominante production culinaire
- Délai d'accès à la formation : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



La formation

1 Programme

Enseignements professionnels :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Gestion appliquée
- Arts appliqués

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Examen final en fin de formation
- Diplôme : Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant (niveau 3)
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : [la fiche RNCP 37380 du diplôme](#)
- Validation blocs de compétences possibles : non

Et après ?

6 Poursuite de formation

Certificat de spécialisation Employé Traiteur

7 Métiers & entreprises

Les métiers

- Cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant
- Chef de partie

Les entreprises

- Restaurants
- Hôtels

Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)