



CS DESSERTS DE RESTAURANT

6 MOIS / 12 MOIS

Présentation du programme

À propos

Complétez votre certificat d'aptitude professionnel par ce certificat de spécialisation et devenez un cuisinier spécialisé dans la confection de desserts raffinés pour les restaurants.

Le titulaire du certificat « Desserts de restaurant » est spécialisé dans la production, le dressage et l'envoi de desserts. Il exerce son activité dans tout établissement de restauration souhaitant valoriser le poste des desserts, et contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Contenu

Objectifs :

- Assurer la production, le dressage et l'envoi de desserts au sein d'un établissement de restauration, dans le respect des préconisations liées au développement durable.

Modules de formation en ligne :

- Production de desserts : techniques avancées pour réaliser des entremets salés et sucrés.
- Gestion de la production : suivi des commandes, approvisionnement, contrôle des stocks et qualité.
- Communication et organisation : travail en équipe, relations avec les services, actions promotionnelles.

Modules de formation pratique en atelier :

- Desserts à l'assiette, chocolat, sucre, montage minute, service restaurant créativité.

Formation combinant périodes de cours théoriques en ligne et périodes de travail pratique en entreprise.

À savoir

Admission :

Formation accessible après l'obtention de l'un de ces titres : **CAP Cuisine ou CAP Pâtissier**, Titre professionnel de Cuisinier, Bac professionnel Cuisine ou Boulanger-pâtissier, Bac technologique STHR, BTS Management en hôtellerie-restauration (option B), BP Arts de la cuisine.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Prérequis :

- Être titulaire du CAP Cuisine, CAP Pâtissier ou d'un titre équivalent listé ci-dessus.

Voies d'accès :

- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

- Cuisinier spécialisé en desserts en restaurant, chef de partie desserts.

Des fonctions qui peuvent s'exercer sur le territoire local comme à l'international.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

6 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement :

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CS en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~120 h

CS en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~140 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~60 h

Référent handicap :

Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :

CS Desserts de restaurant
Diplôme national de niveau 3 (RNCP40287)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.