



## **CS –CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT** Certificat de Spécialisation

### **OBJECTIFS**

Le titulaire de la mention complémentaire "cuisinier en desserts de restaurant" est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

### **CONTENUS**

#### **BLOCS DE COMPETENCES PROFESSIONNELS**

01 - Production de desserts servis en restaurant

Organiser son poste de travail

Inventorier les besoins spécifiques au service

Contrôler les fabrications

Effectuer les différentes mises en place

Déguster les desserts et argumenter

Assurer les prestations

02 - Hygiène alimentaire et coûts en restauration

Réceptionner et contrôler les livraisons

Contrôler les stocks de matières premières

Assurer les opérations de fin de service

Orienter les ventes

03 - Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

Prévoir les matériels

Participer aux achats

Participer à la conception des supports de vente

S'intégrer à une équipe

Etablir une relation avec les différents services

Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

### **PRÉ-REQUIS**

Être titulaire d'une certification du secteur de l'hôtellerie restauration-alimentation

### **PUBLIC**

Jeune de moins de 30 ans

### **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

### **VALIDATION**

Mention Complémentaire

### **NIVEAU DE SORTIE**

Niveau 5

### **SERVICES VALIDEURS**

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

### **MODALITÉS D'EVALUATION**

Epreuves en cours (CCF) et /ou fin de formation

Epreuves finales d'examen

Epreuve orale avec un jury Dossier professionnel

Il est possible de valider tout ou partie des blocs de compétences de cette formation.

### **DURÉE INDICATIVE**

450 heures sur 1 an

### **DÉLAI D'ACCÈS**

Démarrage de la formation en septembre.

### **MODALITÉS D'ADMISSION**

### **MODALITÉS D'ACCÈS**

Admission sur dossier

Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique

Signature du contrat d'apprentissage.



### DOSSIER D'ADMISSION

Dossier à transmettre à l'Etablissement du lieu de réalisation de la formation

### INSCRIPTIONS

Prendre contact avec l'Etablissement du lieu de réalisation de la formation.

### DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles

### TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

### FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

### ACCESSIBILITE

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

### POUR ALLER PLUS LOIN

#### DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, chef de partie (avec expérience) ...

[Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr](#)

### CODE RNCP 37380

+ d'informations sur le lien suivant

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37380/>

### NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024.

Pas de données accessibles la 1ère session est en cours

#### VALEUR AJOUTEE DE L'ETABLISSEMENT

Selon INSER JEUNES



Si le taux d'emploi constaté\* est supérieur au taux d'emploi attendu\* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprenants est positif.

### LES + DE LA FORMATION

- Garantie de pouvoir poursuivre sa formation en cas de rupture de contrat
- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

### LIEU DE FORMATION

Lycée du clos d'or  
6 rue Alfred de Vigny  
38100 GRENOBLE



ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME  
**LESDIGUIÈRES**  
GRENOBLE

### CONTACTS

GRETA DE GRENOBLE

Service Apprentissage Tél : 04 76 33 27 40

Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr

Date de mise à jour le 10/02/2025

