

CS Desserts de Restaurant	
OBJECTIFS	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : Organiser en amont sa production Produire et présenter des desserts de restaurants Acquérir une riche expérience en pâtisserie, décors d'assiettes et buffet de desserts Maitriser la préparation de desserts de restaurant et d'entremets sucrés Etre en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail Déguster, analyser et justifier sa production
Public	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	Titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtissier ou d'un Bac Techno HCR ou d'un BAC Pro HR
Modalité d'admission et Délais d'accès	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel. En apprentissage : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours Hors apprentissage : de 1 à 4 mois selon le financement
Durée	420 h en 1 an uniquement
Tarif	Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation (proposition d'un parcours Personnalisé)
CONTENU	<p>Domaine Professionnel :</p> <p>Produire et envoyer des desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> Organiser la production Réaliser des préparations Préparer le poste d'envoi Gérer les bons et les demandes des clients Dresser Envoyer et communiquer au cours du service <p>Optimiser et gérer la production des desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> Pour tous : Formation en présentiel et en distanciel Moyens matériels : cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication. Moyens pédagogiques : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Modalités Évaluation Examen	Examen ponctuel Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences
Qualification et Certificateur	Certificat de Spécialisation Diplôme de NIVEAU III Code RNCP 40287 du 03/03/2025 Certificateur : Ministère Education nationale et de la Jeunesse https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287/
Attestation de compétences	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	En fonction du diplôme Obtenu Avant : CAP Cuisine / CAP Pâtissier Pack « créateur » pour création d'entreprise
Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts en restaurant Chef de partie (avec expérience)
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 rue jean moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr
Contact	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariege.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr