

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