



**CCI CHARENTE**  
FORMATION

## CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

# CUISINIER(E) EN DESSERTS DE RESTAURANT

ANGOULÊME

## LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLÔME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE



Marion Arbogast • 05 45 90 13 83 • [marbogast@ccicharente-formation.fr](mailto:marbogast@ccicharente-formation.fr)

[www.ccicharente-formation.fr](http://www.ccicharente-formation.fr)



[angouleme@ccicharente-formation.fr](mailto:angouleme@ccicharente-formation.fr) - Bd Salvador Allende - ZI n°3 - CS 11625 - 16340 L'Isle d'Espagnac - 05 45 90 13 13

• Site de formation Handi-Accueillant •

## CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

# CUISINIER(E) EN DESSERTS DE RESTAURANT

### OBJECTIFS :

Le titulaire de ce Certificat de spécialisation en desserts de restaurant est spécialisé dans la confection et la réalisation des entremets salés/sucrés et des desserts. Le professionnel est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement et présentés à l'assiette, dans un restaurant (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client). Sa pratique professionnelle est respectueuse des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur.



Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site  
[www.cci-charente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/](http://www.cci-charente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/)

••• Référentiel RNCP - France Compétences -  
sur le lien [www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/](http://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/)

—Date de début de parcours certifiant  
01/09/2023



 Certifié par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

### CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un CAP Cuisine, d'un BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie (Option : Production Culinaire) ou avoir 3 ans d'expérience en cuisine
- Se pré-inscrire sur le site internet
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

### ORGANISATION DES ÉTUDES

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 an
- Suivi : visites régulières du CFA en entreprise
- Validation : Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

### SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration traditionnelle
- Établissements gastronomiques

### APTITUDES RECHERCHÉES

- Habileté manuelle
- Esprit d'initiative
- Sens de l'organisation
- Ponctualité
- Soigné
- Apte au travail en équipe
- Avoir le sens de l'esthétique
- Être créatif

### FORMATION

#### Enseignement professionnel

- Préparer tous types de desserts et entrées, des entremets salés et sucrés
- Présenter, décorer, déguster...
- Contrôler son travail
- Argumenter
- Connaissance des produits de base utilisés
- Connaissance de produits secondaires
- Analyse sensorielle
- Éducation sensorielle

...

#### Enseignement général

- Lecture de consignes
- Transmission d'informations
- Analyse d'une situation
- Anglais

### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Entretien et mettre en place le matériel nécessaire à la production
- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant
- Gérer les commandes
- Gérer l'approvisionnement de son poste de travail
- Contrôler la qualité de ses productions

### MOYEN PÉDAGOGIQUE

- Laboratoire de pâtisserie et son environnement ; plateformes numériques pédagogiques

### DÉLAI D'ACCÈS

- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.

### MÉTHODE MOBILISÉE

- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Tout au long de l'année et examen final en ponctuel.

### ••• ET APRÈS LA FORMATION

- BP Cuisine
- Vie active