



CCI CHARENTE
FORMATION

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION
CUISINIER(E)
EN DESSERTS
DE RESTAURANT



LES + DE L'ALTERNANCE

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

ANGOULÊME

Formation : 05 45 90 13 94 - Administration : 05 45 90 13 08
arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

www.ccicharente-formation.fr



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.

93* % **100%** *Taux de réussite à l'examen (session 2023)*
*des entreprises recommandent notre CFA.

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site
www.cci-charente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/

... Référentiel RNCP - France Compétences -
sur le lien www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37380/



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

