RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP Compétences
Académie de Versailles
APPRENTISSAGE

CFA de l'académie de Versailles

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

UFA Les Côtes de Villebon - 3 Rue Henri Etlin 92360 Meudon

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations : – entremets salés et sucrés ; – desserts de restaurant. Il participe au travail de la brigade de cuisine en hôtellerie – restauration.

CONTENU

Compétences professionnelles :
Organiser
- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- Organiser son poste de travail
Contrôler
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les fabrications
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
Réaliser, distribuer
- Déguster les desserts et argumenter
- Actualiser les supports de vente
- Effectuer les différentes mises en place
- Assurer les prestations
- Assurer les opérations de fin de service
Communiquer, animer
- S'intégrer à une équipe
- Établir une relation avec les différents services
- Orienter les ventes
- Participer à des actions de promotion, et d'animation (thèmes de desserts, buffets, produits du terroir…)

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 400 h

DATES

Date de début : 31 août 2024
Date de fin : 29 juin 2025

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)
Diplômes de niveau 3 (CAP ou BEP) dans la Restauration.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
  MC cuisinier en desserts de restaurant

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Après quelques années d'expérience, le titulaire de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Fiche RNCP 37380

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Metiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

Mr Franck Echalier
Téléphone : 01.46.01.55.16
Email : franck.echalier@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois
charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.
Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.

Fiche mise à jour le
30 mai 2024