

CS DESSERTS DE RESTAURANT

NIVEAU 3



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025

92%

PRÉREQUIS

- être titulaire d'un CAP cuisinier ou CAP pâtissier ou niveau supérieur (BP Arts de la Cuisine, BAC pro cuisine)
- Justifier de 3 ans de pratique professionnelle dans la profession considérée
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

PROGRAMME

- Organisation et hygiène du poste pâtisserie
- Réalisation des desserts à l'assiette
- Techniques pâtisseries spécifiques à la restauration
- Création et valorisation de l'offre dessert
- Environnement professionnel et organisation

DURÉE

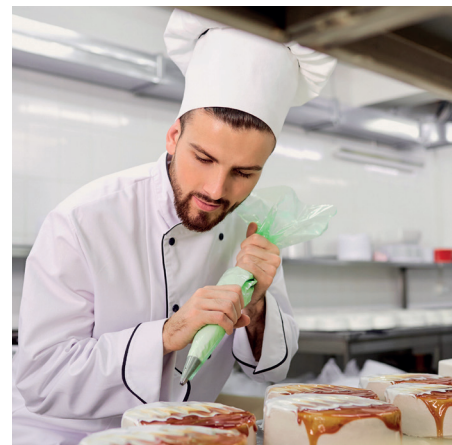
12 mois.

Le Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant vous offre une maîtrise pointue des entremets et desserts servis en restauration.

Au sein d'une brigade, vous concevrez et réaliserez des créations sucrées ou salées, du pré-dessert aux mignardises, en tenant compte des tendances et des attentes des clients.

Vous apprendrez à organiser votre poste, à entretenir le matériel, à gérer les commandes et stocks, à respecter les normes d'hygiène et de conservation, et à contrôler la qualité de vos productions.

Cette formation développe votre créativité, votre sens de l'esthétique et votre capacité d'adaptation aux innovations techniques et aux produits nouveaux.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Confectionner des desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine
- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectuer un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions.
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : bonne condition physique (longues stations debout), créativité, goût pour la gastronomie, excellente tenue et hygiène corporelle.

SAVOIR-ÊTRE

- **Créativité** : imaginer des desserts innovants et harmonieux.
- **Rigueur** : respecter les techniques et les températures de cuisson.
- **Organisation** : planifier les préparations et gérer les envois à la minute.
- **Sens esthétique** : soigner la présentation pour émerveiller les convives.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu veux créer des desserts raffinés en restaurant, minutes et à la carte.
- Tu es passionné par pâtisserie de restauration et adaptation aux menus et saisons.
- Tu aimes allier saveurs, textures et dressage artistique pour émerveiller les convives.
- Tu ambitionnes de devenir chef pâtissier de restaurant et composer une carte desserts.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant
Pâtissier en restauration

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

A définir suivant le parcours de formation du candidat

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



Desserts de restaurant (CS)

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP40287.

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 21/10/2024