

## CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

### ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue\*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

\*Contactez-nous pour un devis.

### DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

**Date de rentrée :** Septembre

**Pré requis :** CAP Cuisine ou Bac Techno  
Hôtellerie-Restauration Option Cuisine

**Durée :** 1 an

**Date d'inscription maximum :**  
Décembre

### PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1207 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 400 heures environ

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Être capable de concevoir, réaliser et assurer le service de desserts de restaurant, d'entremets salés et sucrés
- Pouvoir prévoir, organiser et mettre en place son poste de travail et contrôler la qualité des produits
- Connaître le matériel, les équipements spécifique et les produits alimentaires nouveaux
- Adopter un comportement professionnel (ponctualité, respect, hygiène, adaptation et volonté..)

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

### MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

### DÉBOUCHÉS :

La formation permet à l'apprenti de maîtriser la préparation de desserts de restaurant et d'entremets salés ou sucrés et de s'insérer dans une brigade, plus ou moins grande, désirant valoriser l'activité dessert de restaurant.

Le Certificat de Spécialisation enrichie les bases du métier de cuisinier et permet d'acquérir une riche expérience en pâtisserie, décor d'assiettes et buffet de desserts. Prendre des responsabilités et devenir Chef de partie ou Second, le CS Cuisinier en desserts de restaurant vous ouvre les portes sur votre avenir !



## Métiers de l'Hôtellerie - Restauration

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	<b>CUISINE</b>				
<b>CAP Cuisine</b>	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
<b>CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)</b>		✓			
<b>Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine</b>	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
<b>CS Cuisinier en Desserts de Restaurant</b>		✓			APP, CP, FC
<b>BP Arts de la Cuisine</b>	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
	<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b>				
<b>CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant</b>	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
<b>CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)</b>		✓			APP, CP, FC
<b>BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration</b>		✓	✓		APP, CP, FC

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue



## ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact@almea-formations-08.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact@almea-formations-10.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact@almea-formations-51.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact@almea-formations-52.fr

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)

Code RCNP : 37380

Organisme certificateur : Education Nationale

