

CS

DESSERTS DE RESTAURANT

EN APPRENTISSAGE



CS

NIVEAU 3



1 AN



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée de l'Atlantique – 17205 ROYAN
Tel : 05.46.23.55.00
Contact : Julien HENNEQUIN
hotellerie.atlantique@ac-poitiers.fr

LE MÉTIER

Vous voulez vous former spécifiquement aux techniques des desserts de restaurant buffets de desserts, desserts à l'assiette.

Grâce au certificat de spécialisation « desserts de restaurant », vous pourrez travailler au sein d'une brigade de cuisine, dans sa partie spécialisée. Vous débutez comme commis pâtissier/cuisinier spécialisé et vous pourrez progresser vers le poste de demi-chef de partie pour prendre rapidement des responsabilités.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé dans la production, le dressage et l'envoi de desserts. Il exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité.

Il organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées.

Il transmet les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client.

Il contribue à la notoriété de l'établissement.

INSERTION PROFESSIONNELLE

Le ou la titulaire du diplôme peut intégrer une brigade en tant que cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant.

CONDITIONS D'ACCÈS ET PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un CAP Cuisine, BP cuisine ou Bac pro Cuisine.
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : plusieurs semaines en formation de septembre à juin. Le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : à définir.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Formation complémentaire

DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (contrôle en cours de formation, examens ponctuels).

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de branche / l'entreprise. Pas de reste à charge pour l'apprenti.

Pour plus d'information, nous contacter

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION

Pour connaître les indicateurs moyens de la formation, rendez-vous sur notre site internet à l'adresse suivante ou en scannant le QR Code : www.cfa-acad-poitiers.fr/nos-indicateurs



Nom du certificateur : Éducation Nationale

Code RNCP : RNCP37380 - www.francecompetences.fr

Date d'enregistrement de la certification : 27-02-2023

