

CS

DESSERTS DE RESTAURANT

EN APPRENTISSAGE



LE MÉTIER

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé(e) 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.

Il 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.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles).
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail.
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits.
- Assurer les productions
- Dresser les préparations

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Cuisinier
- Pâtissier

CONDITIONS D'ACCÈS

- 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 : 3 jours en centre de formation, 2 jours en entreprise (par semaine). Les périodes de vacances scolaires se feront en totalité en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 420h.

Nom du certificateur : Éducation Nationale

Code RNCP : RNCP40287

Date d'enregistrement de la certification : 31-08-2029



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

E.P.L.E.F.P.A. KYOTO
26 Avenue de la Fraternité 86034 POITIERS

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 (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 7496€	à 100% par les OPO	à partir de 5000€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

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 2023-2024

- Taux de présentation aux examens : *Données non disponibles*
- Taux de réussite aux examens : *Données non disponibles*
- Taux de poursuite d'étude : *Données non disponibles*
- Taux d'insertion : *Données non disponibles*
- Taux d'insertion global dans l'emploi : *Données non disponibles*
- Taux d'insertion dans le métier visé : *Données non disponibles*
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr

