



## CS Cuisinier en desserts de restaurant

En 1 an, dont 420h en centre de formation, le reste en entreprise

**RNCP37390**

Niveau 3

Certificateur:

MINISTÈRE DE L'EDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

Date de publication: 27-02-2023

### Objectifs:

Le/la titulaire de ce certificat de spécialisation est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.



### Bloc de compétences

#### Activité 1

Production de desserts servis en restaurant

#### Activité 2

Hygiène alimentaire et coûts en restauration

#### Activité 3

Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

### Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

0%  
Interruption en cours de formation

100%  
Satisfaction

100%  
Réussite

### **Méthodes pédagogiques**

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

### **Modalités de suivi :**

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

### **Supports et moyens utilisés :**

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

### **Public concerné et pré-requis**

Aucun

### **Durée de la formation en centre**

420h

### **Modalités d'évaluation**

Test de positionnement initial et final

### **Pendant la formation**

Contrôle en cours de formation.

### **A l'issue de la formation:** passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

### **Lieu de formation**

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 la Croix Valmer

### **Délai d'accès à la formation**

1 mois

### **Modalités d'accès**

Tests : Test informatique sur les connaissances de base.

Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

### **Débouchés**

Cuisinier en desserts, pâtissier de restaurant.

### **Continuité de parcours**

CS Employé traiteur, MC Art de la cuisine allégée, BAC PRO Cuisine, BP Arts de la cuisine

### **Accessibilité PMR**

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

### **Certification**

Oui

### **Validation partielle ou totale des blocs**

### **Finançable C.P.F**

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

### **Contact**

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h