

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURATION

ANCIENNEMENT MENTION COMPLÉMENTAIRE

Niveau de diplôme RNCP 37380

- Diplôme de niveau européen 3 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse
- CAP
- Date d'enregistrement à la certification : 22/08/1997

Voie d'accès

- Alternance : 1s / 3 semaines entreprise

Public

- À partir de 15 ans sous condition et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en alternance
- Sans condition d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

Pré-requis

- Candidat titulaire d'un diplôme de niveau du secteur CHR
- CAP ou équivalent
- BAC ou équivalent
- Bac Pro Arts de la Cuisine.

Modalités et délais d'accès

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en Septembre / Octobre

Objectifs

- Concevoir et réaliser des desserts de restaurant, 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
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits
- Participer à la commercialisation et à l'animation du point de vente de la production

Durée

- 400 heures de formation
- Alternance : en fonction du calendrier

Tarifs de la formation

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise

Débouchés professionnels

- Cuisinier
- Commis pâtissier
- Pâtissier
- Chef pâtissier

Poursuite d'études

- Bac Pro Cuisine

Passerelles

- Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée sous réserve. (Étude du dossier)

Contact

Christine DANSAC
contact@campus120.cci.fr
05 49 37 44 96

Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

Inscription

Flashez le code ou saisissez l'adresse <https://urlz.fr/nA9X>





Taux de réussite
en 2024

80 %



Taux de satisfaction
en 2024

63 %



Nombre d'apprentis
2023/2024

10

D'autres indicateurs sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Programme & Contenu

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

BLOC 1 : Approvisionnement - stockage et entretien

- Prévoir les besoins
- Établir un bon de commande selon des fiches techniques
- Participer aux achats des denrées
- Assurer leur réception et les stocker
- Réceptionner et contrôler
- Entretien des locaux et le matériel

BLOC 2 : Production

- Entretien des locaux et le matériel
- Déterminer les besoins
- Préparer, transformer, élaborer les produits
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service
- Elaborer les fiches HACCP

BLOC 3 : Service et distribution

- Mettre en place son poste de travail
- Vérifier la concordance des supports de vente et de la production
- Répondre aux impératifs de dressage des préparations
- Assurer la distribution
- Communiquer au responsable de service en salle les productions du jour

BLOC 4 : Conservation et contrôle qualité

- Vérifier la température de stockage
- Conditionner et protéger les produits
- S'assurer de la qualité des matières premières
- Suivre la traçabilité Hygiène

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Dossier professionnel, communication
- Gestion appliquée
- Langue vivante : anglais

Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Cours et cas pratiques

Modalités d'évaluations

- Deux évaluations à minima par semestre, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique).
- Examen blanc
- Validation par blocs de compétences CCF et ponctuel
- Visites en entreprises formatives et certificatives



Cofinancé par
l'Union Européenne



www.campus120.fr



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +30 ans dans la formation et de connexion avec les entreprises de la Vienne
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, espaces verts, restauration ...

CCI de la Vienne - CAMPUS 120

120 rue du Porteau - 86000 POITIERS

Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication
SIREN 188 600 035

Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel

Mise à jour : 18 septembre 2024