

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT

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



Public

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

Pré-requis

Candidats titulaires d'un diplôme :

- CAP Cuisine
- CAP Pâtissier
- Titre à finalité professionnelle Cuisinier
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier
- BAC Technologique Sciences et Techniques en Hôtellerie-Restauration
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration option B

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

- À partir de 399 h
- Alternance : 1 en centre de formation et 3 semaines en entreprise

Tarifs de la formation

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

Débouchés professionnels

Cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant – Chef de partie

Poursuite d'études

- BAC PRO Cuisine
- Certificat de Spécialisation Organisateur de réceptions

Passerelles

- Possibilité d'admission parallèle : se rapprocher du service Inscription

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

Pôle 1 : Production et envoi des desserts

- Activité professionnelle 1 : production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Organisation de la production
- Réalisation des préparations
- Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Préparation du poste d'envoi
- Gestion des bons et des demandes des clients
- Dressage
- Envoi et communication autour du service

Pôle 2 : Optimisation et gestion de la production des desserts

- Activité professionnelle n° 1 : participation à l'élaboration de la carte des desserts
- Connaissance des desserts de la carte
- Participation à la création d'un dessert
- Activité professionnelle n° 2 : participation aux approvisionnements
- Activité professionnelle n° 3 : mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources
- Application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail
- Mise en œuvre des préconisations en matière de gestion durable des ressources

Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Cours et cas pratiques
- Approches pédagogiques par le jeu

Modalités d'évaluations

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



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 +45 ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- 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, hébergement, 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 : 13 janvier 2025