

# Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (Ex. Mention Complémentaire)



Code RNCP : 37380  
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse  
Date d'enregistrement : 01/09/2023

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...

Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

## Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune âgé de 15 à 30 ans.
- Être titulaire d'un diplôme d'un CAP/BP/BAC PRO/BAC Techno. Cuisine ou de certains diplômes du secteur de l'alimentation.
- La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (moyen de compensation à étudier avec la référente handicap du centre) et aucune limite d'âge n'est imposée si la personne a une RQTH.
- Formation pris en charge intégralement pour les apprentis / Autres : nous contacter.

## Durée de la formation

Formation en alternance Entreprise/Centre de formation.

420 heures de formation en Centre réparties sur 1 an

Alternance de 2 jours par semaine durant l'année scolaire  
Lundi & Mardi

Démarrage de la formation : septembre

## Contenus de la formation

Domaine professionnel :

- . Travaux pratiques
- . Technologie professionnelle
- . Gestion appliquée
- . Sciences appliquées
- . Arts appliqués

## Modalités d'évaluations

Evaluations écrites, pratiques et orales en CCF ou ponctuelles pour l'examen et en contrôle continu (bulletins semestriels)  
Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

## Méthodes pédagogiques

Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours  
Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques

## Poursuite de formation

Avec le Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser :  
En interne au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR

- . Certificat de spécialisation Employé Traiteur
- . Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

Poursuite d'études externes

- . BAC PRO Cuisine

Résultats aux examens  
Session 2024 : 100 %



## Débouchés professionnels

Le Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant permet d'intégrer directement la vie active. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, ...)  
Après quelques années d'expérience, la personne titulaire du diplôme peut devenir cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

Centre de Formation de l'Hôtellerie Restauration - 5 rue de la gare - 68000 COLMAR - Tél. : 03 89 41 17 70  
Mail : [info@cfahotrest-colmar.com](mailto:info@cfahotrest-colmar.com) - SIRET : 449 936 715 00019 - RNE : 068 1983 L  
Code activité : 44680290968

Màj sept.24