

FICHE FORMATION - CS

CS Cuisinier en desserts de restaurant

Apprentissage – formation en alternance

Public concerné, prérequis, conditions d'accès

- Vous êtes titulaire d'un CAP (ou tout autre diplôme de niveau 3)
- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*
- Vous souhaitez
 - Apprendre un métier
 - Obtenir un diplôme professionnel reconnu
 - Alternier entre l'établissement de formation et l'entreprise
 - Sécuriser votre parcours de formation
 - Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

*Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage.

Durée de la formation : sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 1 an (12 semaines de formation (420) heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire.

Résumé de la formation :

Le CS Cuisinier en desserts de restaurant est une formation courte destinée aux professionnels déjà titulaires d'un CAP Cuisine ou équivalent. Elle permet de se spécialiser dans la confection de desserts variés pour les restaurants traditionnels ou gastronomiques. La formation allie théorie culinaire et pratique en laboratoire et entreprise. Elle prépare à des postes spécifiques en pâtisserie ou cuisine chaude dans le secteur de la restauration.

Métiers visés : (4 métiers maximum) (source France compétences, types d'emplois accessibles)

Cuisinier en desserts de restaurant

Chef de partie desserts

Pâtissier en restauration

Second de cuisine spécialisé en desserts

Résumé du métier (source France Compétences secteur d'activités):

Le cuisinier en desserts de restaurant réalise des finitions sucrées et des assiettes dessert au moment du service. Il travaille souvent en collaboration avec les pâtisseries et le chef de partie. Il doit être créatif, rapide et précis, tout en respectant les normes d'hygiène strictes. Ce professionnel peut évoluer vers des postes de cadre ou de chef de cuisine.

Objectifs (source FC objectifs et contextes de la certification) :

Acquérir les compétences techniques nécessaires à la réalisation de desserts en temps réel.

Maîtriser les techniques de finition et d'assemblage de desserts classiques et contemporains.

Apprendre à travailler sous pression lors des services en restauration.

Développer sa créativité et son sens artistique dans la présentation des assiettes.

Renforcer ses connaissances en hygiène alimentaire et gestion des stocks.

Collaborer efficacement avec les autres brigades de cuisine.

S'adapter aux attentes clients et aux contraintes des établissements.

Utiliser les logiciels de gestion de production culinaire.

Préparer à l'insertion professionnelle immédiate dans un restaurant ou hôtel.

Permettre une évolution de carrière grâce à une spécialisation reconnue.

Contenus (source FC compétences attestées) :

Techniques de fabrication des desserts de restaurant : 200 h

Hygiène et sécurité alimentaire : 50 h

Gestion et organisation en cuisine : 80 h

Connaissance des produits et matières premières : 70 h

Créativité et présentation des assiettes : 100 h

Prérequis pour intégrer la formation

Être titulaire d'un CAP Cuisine ou équivalent (BP ou Bac pro Restauration).

Justifier d'une expérience professionnelle dans la restauration.

Savoir utiliser les équipements de cuisine courants.

Maîtriser les bases de la pâtisserie et de la cuisine classique.

Être motivé(e) par la spécialisation en desserts de restaurant.

Coût :

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est **gratuite** pour l'apprenti,

Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

Poursuite d'étude :

Le CS est conçu dans un objectif d'insertion professionnelle.

Modalités et délai d'accès à la formation :

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Validations(s) : Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CS)
+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/>

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s):

NSF **221** – ROME **G1602**

FORMACODE **42710** – RNCP**37380**

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Renseignements et inscriptions :

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan ifpra-valo@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région
Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET :
18760909400029 | CODE NAF : 8559A