

CS cuisinier en desserts de restaurant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS

Accueil
05.55.20.75.20
accueil@cfa13vents.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

CAP OU BAC PRO Cuisine ou Pâtisserie obtenu

Prérequis pédagogiques :

CAP OU BAC PRO Cuisine ou Pâtisserie obtenu

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire de la mention complémentaire "cuisinier en desserts de restaurant" 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.

Contenu et modalités d'organisation

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant. Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles). Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées). Il effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement). Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine. Compétences attestées : Participer aux achats Réceptionner et contrôler les livraisons Contrôler les stocks de matières premières Inventorier les besoins spécifiques au service Organiser son poste de travail Prévoir les matériels Assurer les prestations Contrôler les fabrications Effectuer les différentes mises en place Déguster les desserts et argumenter Assurer les opérations de fin de service S'intégrer à une équipe Établir une relation avec les différents services Participer à la conception des supports de vente Orienter les ventes Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

Durées de la formation

*400h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

Validation(s) Visée(s)

Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant - Niveau 3 : CAP, BEP
(Niveau 3 européen)

MON COMPTE
FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

BP cuisine

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00374400	du 16/07/2024 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat pro
00374397	du 16/07/2024 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC
00532288	du 16/07/2024 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat app
00532460	du 11/07/2025 au 10/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat pro
00532462	du 11/07/2025 au 10/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC

00532458

du 11/07/2025 au
16/07/2026

(19)

EIMCL 13 VENTS

Non
éligible

