

# Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

INFA AQUITAINE - BORDEAUX  
Karen LANCRY  
09.70.19.24.10  
info@infa-formation.com

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

Être titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtisserie ou d'un Brevet Professionnel Cuisine ou d'un Baccalauréat Professionnel Cuisine ou d'un BTS Management en Hôtellerie Restauration option B.

### Prérequis pédagogiques :

Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, alternants, cette formation vous concerne. Nos étapes d'admission : Étude et analyse de votre dossier de candidature, Entretien de motivation devant un jury. Un entretien de positionnement suivra la phase d'admission afin d'envisager d'éventuels allègements et dispenses. Des épreuves de sélection complémentaires (écrits et/ou oraux) pourront être réalisées afin que nous adaptions au mieux votre parcours de formation. Le délai d'accès aux prestations dépend de la date de début de formation sur les différents sites et du nombre de places disponibles. Pour connaître ces dates et les disponibilités, vous pouvez consulter le site internet et contacter nos conseillers au 09 70 19 24 10 - info@infa-formation.com Les Soft-Skills seront évaluées : En cours de formation, par des mises en situation contextualisées, Lors de périodes en entreprise, évaluation du tuteur par le biais d'une grille, En fin de formation, par un questionnaire d'auto-évaluation via une plateforme digitale qui permettra d'identifier ses compétences « douces » et de les faire évaluer par un pair, tuteur ou référent de formation afin d'obtenir des open badge numériques. L'INFA accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation, sur des sites de formation adaptés. Un référent handicap est à votre écoute. Pour obtenir ses coordonnées contactez nous. Vous pouvez télécharger la fiche de liaison handicap et la joindre à votre candidature pour que nous prenions en compte les aménagements à mettre en œuvre durant votre formation à l'INFA. Découvrez nos engagements.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Le-La Cuisinier-ière en desserts de restaurant est un-e professionnel-le de la restauration et de la cuisine. Il-Elle conçoit, réalise et assure, en hôtel et/ou restaurant, le service de prestations telles que des entremets salés et sucrés, des desserts de restaurant. Travaillant dans une brigade plus ou moins importante selon la taille de l'entreprise, le-la Cuisinier-ière en desserts de restaurant exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste « desserts de restaurant » en France ou à l'étranger. Sa pluricompetence lui permet de s'intégrer à une équipe de cuisine en participant de façon privilégiée à la conception, la réalisation et le service des entremets salés ou sucrés et des entrées ou desserts de restaurant. En complément à tous les aspects techniques pour exercer son métier et pour lui permettre de progresser dans son contexte professionnel, le-la Cuisinier-ière en desserts de restaurant doit posséder une bonne culture générale et professionnelle, une bonne connaissance de son environnement touristique, historique et gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires. Il-Elle contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il-elle travaille. Compétences et aptitudes visées Entretien et mettre en place le matériel nécessaire à la production, Concevoir, réaliser et servir des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant, Suivre les commandes, Approvisionner son poste de travail, Contrôler la qualité de ses productions, Elaborer des fiches et respecter la méthode HACCP. Soft-Skills : Compléter ses savoir-faire métiers par la maîtrise des savoir-être incontournables pour être un professionnel du secteur efficace.

## Contenu et modalités d'organisation

La Mention Complémentaire Cuisinier-ière en Dessert de Restaurant se compose de 4 compétences professionnelles et de 8 savoirs associés, qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. L'ingénierie pédagogique, pour élaborer chaque contenu par module, a été travaillée par nos équipes et mise en œuvre par des professionnels du secteur afin de vous accompagner dans votre formation. - Compétences professionnelles : Organiser : Prévoir les matériels, Participer aux achats, Participer à la conception des supports de vente, Organiser son poste de travail Contrôler : Réceptionner et contrôler les livraisons, Contrôler les fabrications, Contrôler les stocks de matières premières, Inventorier les besoins spécifiques au service Réaliser - Distribuer : Déguster les desserts, Actualiser les supports de vente, Effectuer les différentes mises en place, Assurer les prestations, Assurer les opérations de fin de service Communiquer - Animer : S'intégrer à une équipe, Etablir une relation avec les différents services, Orienter les ventes, Participer à des actions de promotion et d'animation - Savoirs associés : Les produits Les préparations Les moyens de conservation Les matériels L'analyse sensorielle La législation La gestion appliquée La communication Contenu spécifique Soft-Skills : Comprendre pourquoi les soft-skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs, Autoévaluer ses soft-skills, Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel. Et beaucoup d'autres connaissances à découvrir !

Durées de la formation \*420h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

## Validation(s) Visée(s)

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

## Et après ?

### Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00462248	du 23/09/2024 au 29/08/2025	(87)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	