Ref. formation 202411281422

Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
CFA ASPECT AQUITAINE
05.56.15.83.40
contact@aspect-aquitaine.fr

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 :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site:www.aspect-aquitaine.fr

Prérequis pédagogiques :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou 4 de la restauration ou de la pâtisserie (CAP, Bac Pro)

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le cuisinier en desserts de restaurant est un spécialiste des entremets salés et sucrés, et des desserts de restaurant. Apprentissage en centre de formation des savoirs, savoir être et savoir-faire spécifiques à la profession selon le référentiel officiel : o Les locaux, matériels, tenue professionnelle o L'hygiène par le GBPH, l'organisation du poste de travail o La rédaction des documents administratifs o La planification du travail o La création de desserts selon un panier de produits o Elaboration de cartes de desserts selon des contraintes o Chiffrer une recette o Les pâtes, crèmes et appareils de base o Les produits d'accompagnement o Les cuissons du sucre o Travail du chocolat o Les éléments de décors, dressage à l'assiette ou contenant divers o La glacerie, législation sur la confection des préparations o Connaissance des produits utilisés, critères de choix.

Contenu et modalités d'organisation

Matières enseignées : * Pratique professionnelle (32 h) * Dessin appliqué à la profession (1 h) * Technologie professionnelle, législation et gestion appliquée (1 h) * Communication et informatique appliquées (1 h) Emploi du temps du lundi au vendredi. Epreuves et coefficients : E1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué : coef 6 E2 : Etude de situations professionnelles (écrit) : coef 2 E3 : Evaluation orale des activités en milieu professionnel : coef 2

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)*

Et après ?

Suite de parcours

Entrée dans la vie active, continuité vers un CAP boulanger, pâtissier

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00537626	du 01/09/2025 au 26/06/2026	Limoges (87)	CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN		Non éligible	Contrat app