

CS - Cuisinier en desserts de restaurant (ex mention complémentaire)

| Financement | |
|--|--|
| Formation professionnelle continue | |
| Non conventionnée / sans dispositif | |
| Organisme responsable et contact | |
| CAMPUS DU LAC accueil du Campus 05.56.79.52.00 contact@campusdulac.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 : | |
| Etre titulaire d'un: CAP Cuisine, BP Arts de la Cuisine ou BAC PRO Cuisine, BTS MHR option B | |
| Prérequis pédagogiques : | |
| Non renseigné | |
| Contrat de professionnalisation possible ? | |
| Non | |

Objectif de la formation

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 (achats 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 matériaux utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.

Contenu et modalités d'organisation

BLOC 1 : APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE, ENTRETIEN - Établir un bon de commande - Contrôler les stocks du poste de travail - Entretenir les locaux et le matériel BLOC 2 : PRODUCTION - Déterminer les besoins - Décorer et personnaliser le produit fini - Assurer les opérations de fin de service BLOC 3 : SERVICE, DISTRIBUTION - Mettre en place son poste de travail - Vérifier la concordance des supports de vente et de la production BLOC 4 : CONSERVATION, CONTROLE QUALITÉ - Vérifier la température de stockage - Conditionner et protéger les produits à conserver - S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés Et aussi: - Interventions de professionnels du métier - Conférences et ateliers pratiques - Accompagnement et suivi par des chefs - Préparation aux concours professionnels - Sorties pédagogiques

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Après quelques années d'expérience, le titulaire du CS CDR peut devenir: Pâtissier(ère) / Pâtissier(ère) spécialisé(e) Chef(fe) de partie Pâtissier(ère) de boutique ou d'événementiel

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|--------------|-----------------------------|---------------|------------------------|---------------|-----|-----------|
| 00537771 | du 01/09/2025 au 31/08/2026 | Bordeaux (33) | CAMPUS DU LAC | Non éligible | | |
| 00655098 | du 01/09/2026 au 31/08/2027 | Bordeaux (33) | CAMPUS DU LAC | Non éligible | | |