Ref. formation 202411281446

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 matériels 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'évènementiel

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	Contrat app
00655098	du 01/09/2026 au 31/08/2027	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	Contrat app