

Certificat de spécialisation Cuisinier(e) en Desserts de Restaurant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE
Christine DANSAC
07.60.69.23.43
cdansac@campus120.cci.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 :

À partir de 15 ans sous condition et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en alternance.
Sans condition d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise.

Prérequis pédagogiques :

- Candidat titulaire d'un diplôme de niveau du secteur Café - Hôtellerie - Restauration - CAP ou équivalent - BAC ou équivalent - Bac Pro Arts de la Cuisine.

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. 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.

Contenu et modalités d'organisation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL BLOC 1 : Approvisionnement – stockage et entretien - Prévoir les besoins - Établir un bon de commande selon des fiches techniques - Participer aux achats des denrées - Assurer leur réception et les stocker - Réceptionner et contrôler - Entretien des locaux et le matériel BLOC 2 : Production - Entretien des locaux et le matériel - Déterminer les besoins - Préparer, transformer, élaborer les produits - Décorer et personnaliser le produit fini - Assurer les opérations de fin de service - Élaborer les fiches HACCP BLOC 3 : Service et distribution - Mettre en place son poste de travail - Vérifier la concordance des supports de vente et de la production - Répondre aux impératifs de dressage des préparations - Assurer la distribution - Communiquer au responsable de service en salle les productions du jour BLOC 4 : Conservation et contrôle qualité - Vérifier la température de stockage - Conditionner et protéger les produits - S'assurer de la qualité des matières premières - Suivre la traçabilité Hygiène ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL - Dossier professionnel, communication - Gestion appliquée - Langue vivante : anglais

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

Les diplômés peuvent poursuivre leurs études avec une formation de niveau 4 (bac ou équivalent) comme le Bac Pro Cuisine par exemple.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00537962	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE		Non éligible	
00537963	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE		Non éligible	