

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis : CAP Cuisine ou Bac Techno
Hôtellerie-Restauration Option Cuisine

Durée : 1 an

Date d'inscription maximum :
Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1207 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 400 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Être capable de concevoir, réaliser et assurer le service de desserts de restaurant, d'entremets salés et sucrés
- Pouvoir prévoir, organiser et mettre en place son poste de travail et contrôler la qualité des produits
- Connaître le matériel, les équipements spécifique et les produits alimentaires nouveaux
- Adopter un comportement professionnel (ponctualité, respect, hygiène, adaptation et volonté..)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

La formation permet à l'apprenti de maîtriser la préparation de desserts de restaurant et d'entremets salés ou sucrés et de s'insérer dans une brigade, plus ou moins grande, désirant valoriser l'activité dessert de restaurant.

Le Certificat de Spécialisation enrichie les bases du métier de cuisinier et permet d'acquérir une riche expérience en pâtisserie, décor d'assiettes et buffet de desserts. Prendre des responsabilités et devenir Chef de partie ou Second, le CS Cuisinier en desserts de restaurant vous ouvre les portes sur votre avenir !



MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	CUISINE				
CAP Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
CS Desserts de Restaurant		●		●	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre Pro Employé Polyvalent de Restauration		●	●		APP, CP, FC
	HÔTELLERIE - RESTAURATION				
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	●	●	●	●	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	●	●	●	●	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations	●	●	●	●	APP, CP, FC

Les formations peuvent se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

SESSIONS 2025 :

- **TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS : 100 %**
- **TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : 100 %**
- **TAUX DE RUPTURE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE : 50 %**



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr