

# CERTIFICAT DE SPECIALISATION CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

## UNE FORMATION DÉLICATE ET SUCRÉE !

### Objectif pédagogiques

Le certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (code RNCP 37380) est un diplôme du ministère de l'Education nationale, de la recherche et de la technologie (2008). Le certificat de spécialisation est le nouveau terme pour désigner la mention.

Le titulaire est capable de :

- Réaliser des entremets sucrés et des desserts de restaurant au sein d'une brigade
- Gérer l'approvisionnement (suivi de commande, réception, stockage, calcul coût)
- Contrôler la qualité de ses produits et productions (mignardises, glaces, chocolat)
- Imaginer, dessiner et réaliser ses propres desserts servis à l'assiette au restaurant
- Mettre en valeur lors du dressage de l'assiette (éléments de décor)
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité

### Durée

- Contrat d'apprentissage en 1 an.
- 7 mois pour la formation continue.

### Pré-requis

- L'âge est de 16 ans à 29 ans révolus, excepté pour les RQTH (pas de limite d'âge).
- Titulaire d'un CAP cuisine ou d'un Bac Pro cuisine.

### Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

    Accessibilité handicap et mobilité.

Contacter notre référent handicap : [contact-handi@cifayonne.com](mailto:contact-handi@cifayonne.com)

### Profil concerné

La formation est ouverte en apprentissage et aux adultes en reconversion professionnelle dans le même secteur (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Créativité et goût de la gastronomie.
- Capacité d'adaptation.


### Modalités d'organisation

- 400h de formation sur 1 an
- Alternance : 6 semaines de 35h et 8 semaines de 24h au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

### Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions, veuillez vous référer au site EDOF.



**APPRENTISSAGE : 100% réussite et 87.2% satisfaction**  
**Inc.% poursuite des études et Inc.% insertion professionnelle**  
**10% d'interruption de la formation**

## Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie pâtisserie
- Arts appliqués
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Gestion

## Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions nationaux en Cuisine Desserts de Restaurant ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

## L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

## Les débouchés et les poursuites d'études

Aujourd'hui, les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs très qualifiés. Cette formation, qui permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant, offre donc de vraies opportunités pour exercer en qualité de cuisinier polyvalent, spécialisé ou pâtissier en restaurant. Elle peut aussi permettre, après plusieurs années d'expérience, de devenir chef de partie, responsable de banquet ou coordinateur de réception... Après davantage d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron, en France ou à l'étranger, où les compétences françaises sont recherchées. BP Cuisine et MC employé traiteur constitue une réelle opportunité pour le jeune qui souhaite poursuivre ses études dans la filière.

## Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu en cours de formation (CCF), des examens blancs sont proposés. Seule l'épreuve écrite est en examen ponctuel. La moyenne pour obtenir son diplôme est de 10/20.

## Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de pâtisserie flambant neuf, des équipements de dernière génération, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en atelier.

## Les + du Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant

- Un métier manuel créatif, garant de la gastronomie française
- Une formation axée sur la pratique professionnelle intensive
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Une formation reconnue et éligible au CPF
- Un diplôme d'Etat reconnu par tous les professionnels
- Une réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- La possibilité de participer au championnat de France des desserts
- La possibilité de gérer sa propre entreprise ou de «s'exporter»



### Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur [cifayonne.com](http://cifayonne.com) rubrique " les formations ".



**CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  [contact@cifayonne.com](mailto:contact@cifayonne.com) •  [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) •   