

# «CERTIFICAT DE SPECIALISATION Cuisinier en Desserts de Restaurant»

## VOTRE FUTUR METIER :

Cuisinier en desserts.

Pâtissier de restaurant.

### Types de structures concernées :

Entreprises exerçant une activité de :

- Restauration traditionnelle.
- Hôtellerie.
- Traiteur.

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

#### Aptitudes :

- Réalisation d'entremets salés et sucrés et de desserts de restaurant au sein d'une brigade de cuisine.
- Suivi des commandes et approvisionnement de son poste de travail.
- Contrôle qualité de ses produits et de ses productions.
- Connaissance des produits nouveaux et des matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.

#### Compétences :

La formation s'articule autour de 3 blocs de compétences :

- Production de desserts servis en restaurant.
- Hygiène alimentaire et coûts en restauration.
- Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant.

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

#### Méthodes mobilisées :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

#### Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final et des examens en Contrôle en Cours de Formation, avec des actions professionnelles menées en entreprise (Education nationale),

### Poursuite d'études, passerelles (cf RNCP / RS) :

- CAP Chocolatier-confiseur (Niveau 3), CAP Glacier (Niveau 3), BTM Pâtissier (Niveau 4), MC Employé Traiteur (Niveau 3).

### Accessibilité aux personnes porteuses de

#### Handicap :

- Tous les sites sont accessibles.
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

### Prérequis :

Être âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans à la condition d'avoir terminé son cursus de 3<sup>ème</sup>

Être titulaire d'un CAP/BEP Cuisine, CAP Pâtissier.

### Validation de la formation :

#### • Diplôme, Certificat, Qualification :

CS Cuisinier en Desserts de Restaurant –  
Diplôme Education Nationale de Niveau 3.

- Certification globale du programme complet
- Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences.

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

### Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 1 an.

Temps en entreprise : En moyenne 2 semaines sur 3.

### Modalités et délai d'accès :

- Modalités : Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation.
- Date de démarrage : Selon le calendrier disponible sur demande.
- Délai d'accès : Selon délai d'acceptation du financeur.

### • Inscription en ligne :

[portailpedagogique.reunion.cci.fr](http://portailpedagogique.reunion.cci.fr),

puis lien espace candidature



### Tarifs :

- Apprentissage et professionnalisation : formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée cf réglementation.
- Autres dispositifs et employeurs : nous consulter.

**Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme  
Pôle Formation CENTHOR**

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts  
0262 22 85 00 - [cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats  
sur le site internet : [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)**

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

### **Bloc 1 E1 : Production de desserts servis en restaurant**

- Organiser son poste de travail.
- Inventorier les besoins spécifiques au service.
- Contrôler les fabrications.
- Effectuer les différentes mises en place.
- Déguster les desserts et argumenter.
- Assurer les prestations.

### **Bloc 2 E2 : Hygiène alimentaire et coûts en restauration**

- Réceptionner et contrôler les livraisons.
- Contrôler les stocks de matières premières.
- Assurer les opérations de fin de service.
- Orienter les ventes.

### **Bloc 3 E3 : Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant**

- Prévoir les matériels.
- Participer aux achats.
- Participer à la conception des supports de vente.
- S'intégrer à une équipe.
- Etablir une relation avec les différents services.
- Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...).

**POINTS FORTS** : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.