

«CERTIFICAT DE SPECIALISATION Desserts de Restaurant»

VOTRE FUTUR METIER :

Pâtissier de restaurant.

Types de structures concernées :

Entreprises exerçant une activité de :

- Restauration traditionnelle.
- Hôtellerie.
- Traiteur.

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

- Participer à la conception de la carte des Desserts.
- Organiser sa production.
- Transmettre les informations nécessaires à la commercialisation des desserts.
- Contribuer à la notoriété de son établissement.

Compétences :

La formation s'articule autour de 2 blocs de compétences :

- Produire et envoyer des desserts.
- Optimiser et gérer la production des desserts.

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), CS Employé Traiteur (Niveau3).

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^{ème}.
Être titulaire d'un CAP Cuisine, CAP Pâtissier, Bac pro Boulanger-pâtissier, BP Arts de la cuisine, Bac pro Cuisine, Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, BTS management en hôtellerie restauration option B.

Validation de la formation :

• Diplôme, Certificat, Qualification :

CS 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,
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

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : www.reunion.cci.fr**

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

Bloc 1 EP1 : Produire et envoyer des desserts

- Organiser la production.
- Réaliser des préparations.
- Préparer le poste d'envoi.
- Gérer les bons et les demandes des clients.
- Dresser la préparation.
- Envoyer et communiquer au cours du service.

Bloc 2 EP2 : Optimiser et gérer la production des desserts

- S'approprier les desserts de la carte.
- Participer à la création d'un dessert.
- Participer aux approvisionnements.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail.
- Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources.

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.