



# «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<sup>ème</sup>.

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](http://portailpedagogique.reunion.cci.fr),  
puis lien espace candidature



#### Tarifs :

- Apprentissage et professionnalisation : formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée cf règlementation.
- 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 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.