



CS* CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

* CS : Certificat de spécialisation

Diplôme de Niveau 3
Formation gratuite et rémunérée en 1 an
RNCP 37380

Prérequis

- L'âge minimum est de 16 ans et l'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus) ;
- Être titulaire d'un diplôme dans le secteur de la restauration que ce soit un CAP, BP, Bac Pro, Bac STHR ou BTS MHR.

Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

Objectifs

Le titulaire du CS Cuisinier en Desserts de Restaurant est qualifié pour :

- Acquérir toutes les compétences sur les produits et matériels utilisés en atelier de pâtisserie ;
 - Confectionner des desserts de restaurant « minute », présentés « à l'assiette » ;
 - Réaliser de viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, glaces...
- Gérer les commandes de produits, leur conservation, mais aussi la gestion des stocks dans le respect des règles d'hygiène.

Modalités pédagogiques

- **Formation par apprentissage :** 3 jours de formation en entreprise et 2 jours de formation à l'école ;
- Les apprenants sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions : formateur référent, éducateur référent ;
- Les enseignements sont dispensés en présentiel. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative ;
 - Classe effectif médian de 5 ;
 - Volume horaire total : 576 heures.

Contenu de la formation :

- **Enseignement professionnel :** atelier de pratique culinaire, arts appliqués, gestion appliquée, technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation.

Blocs de compétences

- **Bloc 1 - Production de desserts servis en restaurant**
- **Bloc 2 - Hygiène alimentaire et coûts en restauration**
- **Bloc 3 - Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant.**

Tarifs

Frais de formation : aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site <https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

Frais annexes :

- Équipement professionnel : tenue 373,08 € et mallette 180 €, prise en charge OPCO jusqu'à 500 €.
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire), prise en charge OPCO 3 € par repas.

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

Modalités d'évaluation

Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :

- Épreuves en contrôle en cours de formation fixées par le calendrier de l'école ;
- Épreuves ponctuelles : en fin de formation, fixées par le calendrier de l'Éducation nationale.

Débouchés professionnels

Le **Certificat de Spécialisation Cuisinier en dessert de restaurant** permet une entrée sur le marché de l'emploi et travailler dans un restaurant, chez un traiteur, en pâtisserie, dans la grande et moyenne distribution ou dans le secteur de l'agroalimentaire.

Équivalence, passerelles et poursuite d'études

Le Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant conduit à des formations complémentaires :

- CS Pâtisserie de Boutique
- CS Technique du Tour en Boulangerie et Pâtisserie
- CAP Pâtissier - Poursuite d'études à l'EHST.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>