

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT

Code RNCP : 40287

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS		
Organiser en amont sa production Produire et présenter des desserts de restaurants Participer à des actions de promotion Reconnaître les produits de pâtisserie Déguster, analyser et justifier sa production Réaliser des dessins et croquis Réaliser des supports professionnels Métiers visés : Cuisinier·e spécialisé·e dans la confection des desserts de restaurants, Chef·fe de partie dessert, pâtisserie de magasin ou salon de thé, pâtisserie de palace.		
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES	
Toute personne qui souhaite travailler dans une brigade d'un restaurant avec pour spécialisation la confection des desserts.	Formation en présentiel	
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS	
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire d'un des diplômes suivants : CAP Cuisine ; CAP Pâtissier ; Titre à finalité professionnelle Cuisinier ; BAC PROFESSIONNEL Cuisine ; BAC PROFESSIONNEL Boulanger-pâtissier ; BAC TECHNOLOGIQUE Sciences et techniques en hôtellerie-restauration ; BTS Management en hôtellerie-restauration, option B.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation	
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.	
MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES	
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter	
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU	
Organiser la production Réaliser des préparations Préparer le poste d'envoi Gérer les bons et les demandes des clients Dresser Envoyer et communiquer au cours du service 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	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant	
	Intitulé	Volume horaire
		Semaine
	Chef d'œuvre	11
	Prévention Santé Environnement	23
	Langue vivante 1	23
	EPFE	11
	Enseignement professionnel et	332
	Total	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Contrôle en cours de formation. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION (CS) DESSERTS DE RESTAURANT diplôme de niveau 3 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
Certificat de spécialisation Employé traiteur en un an Brevet professionnel Arts de la cuisine en deux ans CQP spécialités diverses de six mois à un an CAP Pâtisserie CAP Cuisine

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.