



RNCP 37380

Date d'enregistrement : 22/08/1997

Certificateur : Ministère de  
l'éducation nationale et de la  
jeunesse

# CS Cuisinier en des- serts de restaurant



## Compétences globales

Le titulaire du certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations :

- Entremets salés et sucrés ;
- Desserts de restaurant.

Il participe au travail de la brigade de cuisine en hôtellerie-restauration.

## Objectifs de formation

### Approvisionnement, stockage et entretien

- Prévoir les besoins et établir les bons de commande
- Participer à l'achat des denrées, assurer la réception et le stockage
- Entretien des locaux et les matériels

### Production

- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Élaborer fiches HACCP

### Service, distribution

- Mettre en place le poste de travail
- Vérifier la concordance des supports de vente et de production
- Répondre aux «annonces» et impératifs de dressage des préparations
- Communiquer avec le responsable de salle les productions du jour

### Conservation, contrôle qualité

- Conditionner et protéger les produits à conserver
- S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés

## Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué

E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)  
(technologie et sciences appliquées)

E3 : Évaluation des activités en milieu Professionnel et communication (dossier)

## Méthodes utilisées

### Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

### Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

## Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

## Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire  
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : 04 71 57 98 00

[www.ifp43.fr](http://www.ifp43.fr)



E-mail : [contact@ifp43.fr](mailto:contact@ifp43.fr)

