



RNCP 40287

Date d'enregistrement : 22/08/1997

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

CS

Desserts de restaurant



Compétences globales

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts. Il exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable. Il participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité.

Il organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées.

Objectifs de formation

Pôle 1 :

Production et envoi des desserts

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

Pôle 2 :

Optimisation et gestion de 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 alimentaires et de sécurité au travail
 - Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources

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 référent handicap Mme Marielle HILAIRE.



Qualités requises

- ◆ Organisé
- ◆ Esprit d'équipe
- ◆ Aisance gestuelle et être rapide
- ◆ Bonne résistance physique, hygiène corporelle rigoureuse
- ◆ Sens artistique
- ◆ Agilité
- ◆ Sens de l'observation

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

L'accès en formation est ouvert aux titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau 3 relevant du secteur de la restauration:

- CAP Cuisine
- BEP Métiers de l'hôtellerie-restauration

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du certificat de spécialisation : *Accès direct à l'emploi*

- ◆ A l'issue de la formation
 - Commis de cuisine
 - 1/2 Chef de partie
- ◆ A moyen terme :
 - 1er commis
 - 1/2 Chef de partie, chef de cuisine
 - Chef de partie
 - Second de cuisine
 - Chef de cuisine
- Poursuite d'étude
 - ◆ BP Arts de la cuisine (proposé à l'IFP43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaires du CAP Cuisine.



Diplôme:

MC, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance, 1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains

Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr