

**Certificat de Spécialisation (CS)**

Desserts de restaurant

NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 1 AN**OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Organiser son poste de travail
- Identifier et reconnaître les produits
- Contrôler les achats, les stocks et les fabrications
- Réaliser et distribuer des préparations élaborées
- Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux et du matériel selon les normes d'hygiène et de sécurité

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (CAP, BEP et équivalents)

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Financable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

AUTRES POSSIBILITÉS

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
Promotion par Alternance (Pro-A)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation
Evaluation finale (*jury / examen / dossier professionnel...*)

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning
Jeux de rôle

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

87,43%
DE REUSSITE AUX
EXAMENS

89,31%
DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr



PROGRAMME DE LA FORMATION (*détail des blocs de compétences "enseignement professionnel"* uniquement)

Bloc 1 - 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
- Envoyer et communiquer au cours du service

Bloc 2 - 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

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant
Chef de partie (avec expérience)

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CAP - Pâtisserie

INFORMATIONS LÉGALES



RNCP40287 : CS - Desserts de restaurant Date de début de validité :
01/09/2025

Certificateur(s)



CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

