

Certificat de Spécialisation : cuisinier en desserts de restaurant

Mis à jour le 30 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un des diplômes suivants : Bac Professionnel des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration, CAP Cuisine, CAP pâtissier, Bac= technologique Hôtellerie, BP Cuisinier, BTS des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Être âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d'apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH).

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Obtention du Certificat de Spécialisation cuisinier en desserts de restaurant.

En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes unités certificatives mentionnées dans la rubrique « modalités d'évaluation ».

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Contenu

Activités professionnelles : Approvisionnement-stockage-entretien, Production, Service distribution, Conservation, Contrôle qualité.

Connaissances générales et techniques associées : Produits, Préparations, Moyens de conservation, Matériels, Analyse sensorielle, Législation, Gestion appliquée, Communication.

Modalités pédagogiques

Intégration dans une classe d'élève ou d'étudiant du Lycée partenaire du CFA.

Alternance de périodes de formation en Lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier établi.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale.

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

En lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours à distance...

En entreprise : apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé et accompagné par un maître d'apprentissage.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – Salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – Espace Numérique de Travail.

Durée

Certificat de Spécialisation : cuisinier en desserts de restaurant

Conformes au référentiel de certification du diplôme. Contrôle continu, contrôles en cours de formation et/ou épreuves terminales

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :

U1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué
U2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
U3 : Évaluation des activités en milieu professionnel et communication

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37380](#)
- Code diplôme : 56122102

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 1 an : 400 heures. La durée de la formation sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires.

Délais et modalités d'accès

Entrée de septembre à novembre principalement.
Autres périodes d'intégration sous conditions.

Financements possibles

Entreprises relevant du secteur privé : application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais annexes (hébergement, restauration, 1er équipement, mobilité internationale, handicap) pris en charge par les OPCO sous conditions.

Organisations relevant du secteur public : application des niveaux de prise en charge définis par chaque fonction publique.

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : le titulaire de ce diplôme peut exercer le métier de pâtissier ou de cuisinier au sein d'une brigade dans un restaurant, dans une boulangerie-pâtisserie, une pâtisserie-chocolaterie. Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie.

Passerelles et Equivalences : En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation en lien avec notre référent handicap.

Réseau

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
Ardennes : 06 13 02 47 51
Aube et Haute-Marne : 06 17 83 54 69
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031
- Numéro d'activité : 21 51 P003 751
- Date d'obtention : 11/03/2003