



CS

DESSERTS DE RESTAURANT

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Débouchés

- Commis ou de cuisine
- Commis de pâtisserie
- Cuisinier
- Pâtissier

Conditions d'accès et prérequis

- Etre titulaire d'un CAP ou BEP ou BP cuisinier
- Avoir occupé au moins 2 ans un emploi dans un domaine professionnel correspondant aux finalités du diplôme
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de 1 an, avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Entrée permanente

Qualités requises

- Créativité
- Réactivité
- Précision
- Rigueur



RNCP
40287



Modalités pédagogiques

- 1 an de formation
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA 2 semaines en entreprise.

Objectifs de formation

Le titulaire de ce certificat de spécialisation sera capable de concevoir, réaliser et assurer en hôtel ou restaurant le service des prestations :

- Entremets salés et sucrés
- Desserts de restaurant

Il contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



CS

CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

Programme de la formation

La formation s'organise en 2 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP40287BC01 - Produire et envoyer des desserts
- RNCP40287BC02 - Optimiser et gérer la production des desserts

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Et après ...

- BP Arts de la Cuisine

TARIFS : 9 500 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne