Nouvelle formation au lycée Charles de Gaulle dès la rentrée 2024 !

CERTIFICAT DE SPECIALISATION
CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Accessible après un CAP, BCP, BEP, BP, TP dans le domaine de la restauration ou en justifiant 3 ans d'expérience professionnelle avec accord des autorités rectorales et de l'équipe pédagogique. La formation est conduite sur 12 semaines de PFMP et 24 semaines de cours.

OBJECTIFS

Grâce à ses compétences et à sa créativité, le cuisinier en desserts de restaurant exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste « dessert de restaurant ».

Au cours de sa formation, l'apprenant est capable d'imaginer, de dessiner et de créer ses propres desserts. Le titulaire du **Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant** est un professionnel spécialisé sur le poste « desserts », capable de concevoir, réaliser et d'assurer en hôtel et/ou restaurant le service d'entremets salés ou sucrés ou des desserts dressés à l'assiette.

Il exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste.