



CERTIFICAT DE SPECIALISATION

Cuisinier en desserts de restaurant

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.

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

- Français
- Arts appliqués
- Anglais
- EPS

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Atelier expérimentaux
- Atelier de pratique
- Gestion appliquées
- Science appliqués
- Technologie de l'information et de la communication

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 rectores et de l'équipe pédagogique. La formation est conduite sur 12 semaines de PFMP et 24 semaines de cours.

Poursuite d'études

Le CS Cuisinier en Desserts de Restaurant a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier une poursuite d'études est envisageable :

Pour les titulaires du Bac Pro

- BTS MHR option B Management d'unités de production culinaire

Insertion professionnelle

- Cuisinier en desserts de restaurant Restauration classique haut de gamme
- Traiteur, pâtisserie boutique
- Glacier, chocolatier.