



Hôtellerie · Restauration

CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Diplôme reconnu par l'État · CS(niveau 4) — •

1 an / Septembre • 2 semaines / 3 en entreprise • Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?Cuisinier-e
spécialisé-e

Chef de partie



Pâtissier-e

30 %Poursuite
d'étude*
*(2022)**100 %**Réussite à
l'examen*
*(2023)**43 %**Insertion
dans l'emploi
à 6 mois*
*(2022)**CRITÈRES D'ENTRÉE :**o **Public :**

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

o **Pré-requis :**

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans le secteur de la restauration ou justifier de 3 ans de pratique professionnelle dans la restauration.

o **Sélection :**

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

o **Tarif & Contact :**

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue. hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :**Contrat
d'apprentissage****Contrat
de professionnalisation****Formation
continue****DE 16 À 29 ANS :**

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

TOUS PUBLICS :

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

TOUS PUBLICS :

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, Pôle Emploi, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :

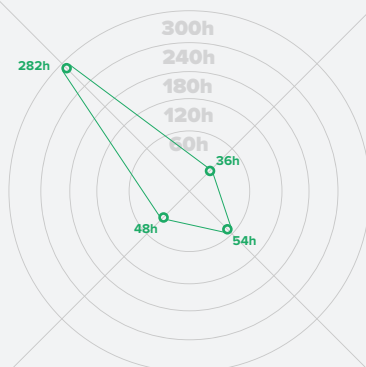


PROGRAMME — •

— ★ Evaluation en mode ponctuel

Produire des desserts servis en restaurant

Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène



Technologie professionnelle

Arts appliqués spécialisés en pâtisserie-communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

Au terme de la formation je serai capable de :

S'intégrer à une équipe de cuisine en participant de façon privilégiée à la conception, la réalisation et le service des entremets salés ou sucrés et des entrées ou desserts du restaurant.

- Suivre les commandes
- Approvisionner son poste de travail
- Contrôler la qualité de ses productions
- Avoir la culture professionnelle du cuisinier

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application.

- **Concours**
 - Préparation et participation à des concours professionnels
- **Restaurant pédagogique**
 - Menus à thème au restaurant pédagogique
- **Sorties culturelles et pédagogiques**
 - Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances