



## Hôtellerie . Restauration

### CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Diplôme reconnu par l'Etat · CS (niveau 4) ● ●

1 an / Septembre • 1 semaine / 2 en entreprise • Présentiel & Distanciel

#### QUELS MÉTIERS ?



**30 %**  
Poursuite d'étude\*  
\*2022

**80 %**  
Réussite à l'examen\*  
\*2025

**43 %**  
Insertion dans l'emploi à 6 mois\*  
\*2022



#### CRITÈRES D'ENTRÉE :

##### ○ Public :

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

##### ○ Pré-requis :

- Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un CAP Pâtisserie.

##### ○ Sélection :

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

##### ○ Tarif & Contact :

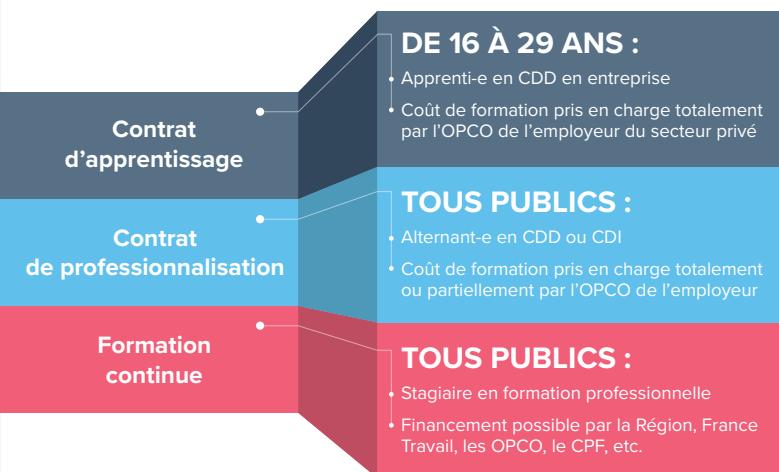
0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.

✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

📞 02 35 52 85 41

#### STATUTS ET FINANCEMENTS :



En partenariat avec :



L'humain au cœur des services



RÉGION  
NORMANDIE



AFAQ  
ISO 9001  
Qualité  
Afnor Certification



CHARTe  
de la  
diversité  
SIGNATAIRE



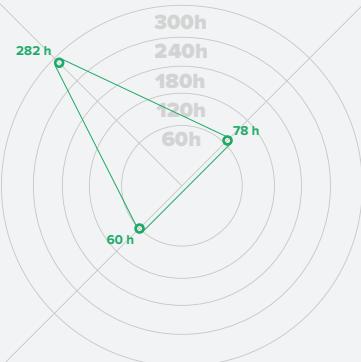
# PROGRAMME

■ ★ *Evaluation en mode ponctuel*

## Production de desserts servis en restauration

## Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

## Hygiène alimentaire et coûts en restauration



## ○ 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**
  - Mise en pratique au sein du restaurant pédagogique
- **Sorties culturelles et pédagogiques**
  - Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances