



Hôtellerie · Restauration

CS - DESSERTS DE RESTAURANT

Diplôme reconnu par l'Etat · CS (niveau 3) — •

📅 1 an / Septembre • 🕒 1 semaine / 2 en entreprise • 👤 Présentiel

QUELS MÉTIERS ?



Cuisinier-e spécialisé-e



Chef-fe de partie



Pâtissier-e



NC Poursuite d'étude* <small>*(2025)</small>	80 % Réussite à l'examen* <small>*(2025)</small>	NC Insertion dans l'emploi à 12 mois* <small>*(2025)</small>
---	---	---

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/Pâtissier ou Titre pro Cuisinier ou Bac pro Cuisine / Boulanger-pâtissier ou Bac technologique Sciences et techniques en hôtellerie-restauration ou BTS Management en hôtellerie-restauration option B.

○ **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 :

Contrat d'apprentissage	DE 16 À 29 ANS : <ul style="list-style-type: none"> • Apprenti-e en CDD en entreprise • Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé
Contrat de professionnalisation	TOUS PUBLICS : <ul style="list-style-type: none"> • Alternant-e en CDD ou CDI • Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur
Formation continue	TOUS PUBLICS : <ul style="list-style-type: none"> • Stagiaire en formation professionnelle, VAE • Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



*Pour les personnes en situation de handicap, des référentes handicap sont à votre disposition pour adapter la prestation si nécessaire. ✉ referenthandicap@ifa-rouen.fr

CONTENU

— ★ Evaluation en mode ponctuel

Modules métier

Produire et envoyer des desserts

Organiser la production • Réaliser des préparations • Préparer le poste d'envoi - Gérer les bons et les demandes des clients • Dresser • Envoyer et communiquer au cours du service.

🕒 288 h — 🎓 RNCP40287BC01

Optimiser et gérer la production des desserts

S'approprier les desserts de la carte • Participer à la création d'un dessert et aux approvisionnements • Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail • Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources.

🕒 132 h — 🎓 RNCP40287BC02

Au terme de la formation je serai capable de :

Produire, dresser et envoyer des desserts, contribuer au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

- Participer à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité
- Organiser sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées
- Transmettre les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client
- Contribuer à la notoriété de l'établissement

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application. Vous pouvez valider les compétences par bloc de compétences.

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