



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 ?



Cuisinier-e
spécialisé-e



Chef de partie



Pâtissier-e

30 %

Poursuite
d'étude*
*(2022)

80 %

Réussite à
l'examen*
*(2024)

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 :

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, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



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