

Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant

Date

Durée

Durée totale de 1120 heures dont 400 en centre heures.

Conditions tarifaires

Niveau de prise en charge déterminé par l'Opérateur de Compétence

Publics

Contrats d'apprentissage et contrats de professionnalisation.

Contact

Vincent Bouleis

Conseiller en Formation Professionnelle

vincent.bouleis@gretacfa.corsica
04.95.29.68.80

Lieu de formation

LYCÉE PROFESSIONNEL DU
FINOSELLO – AJACCIO
AV Maréchal Lyautey
20000 AJACCIO

Objectifs

Spécialisé dans [la confection de desserts de restaurant](#), ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Programme

- Gérer son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Concevoir réaliser et assurer le service des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant.
- Participer au travail de la brigade de cuisine.
- Suivre l'état des stocks en cuisine et identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes.

Validation

Mention Complémentaire.

- Code RNCP : 37380
- Nom du certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- Date d'enregistrement de la certification : 27-08-2023

Prérequis

- Diplôme de niveau 3 du secteur de la cuisine
- Expérience significative dans la fonction de cuisinier.
- Positionnement préalable.

Modalités, équipements et suivi pédagogiques

- Formation en alternance
- Double tutorat
- Formation en situation de travail
- Formation pratique en plateaux techniques et laboratoires du Lycée

Expertise des intervenants

- Formateurs et enseignants de l'Éducation Nationale.
- Professionnels qualifiés.