

Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (CDR) – F/H

Mis à jour le 1 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
Etre titulaire d'un diplôme, titre ou certification de niveau 3

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

12 mois

Validation

- **Certificat de spécialisation Cuisinier en Dessert de Restaurant**
Diplôme de niveau 4 délivré par l'Education nationale
[RNCP37380](#)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant** (ex mention complémentaire) conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

Ses **principales missions** sont :

- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
- Effectuer un contrôle qualité des produits et des productions
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine
- Appliquer la politique commerciale de l'entreprise et contribuer à sa réussite et au développement de l'image de marque

Le titulaire de la Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant **travaille dans des restaurants, au sein d'une brigade de cuisine.**

Contenu

- **Enseignement**
Pratiques professionnelles et dessins appliqués
Etude de situations professionnelles
Evaluation des activités en milieu professionnel et communication

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite : 100%

Possibilité d'aménagement du parcours

Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (CDR) – F/H

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37380
- Code diplôme : 56122102
- Formacode : 42710
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602, D1104

Oui

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Cuisinier en desserts
- Pâtissier de restaurant

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un diplôme, titre ou certification de niveau 5

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
- 67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044