

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT

Initial

Apprentissage



En partenariat avec :

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT

TRAVAILLER DANS LE DOMAINE DE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Initial ou Apprentissage

Durée de la formation

→ 1 an en initial
ou apprentissage.

Pour qui ?

Les titulaires d'un CAP
Cuisine ou d'un diplôme
en Hôtellerie-Restauration
option Cuisine.

Rythme d'apprentissage

Semaines entières selon
emploi du temps.

La formation

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Il doit être capable de concevoir, réaliser et assurer en hôtel et/ou restaurant le service d'entremets salés et sucrés, de desserts de restaurant.

Il participe au travail de la brigade de cuisine en Hôtellerie Restauration et exerce des missions :

- d'approvisionnement, de stockage et d'entretien.
- de production culinaire.
- de service et de distribution.
- de conservation et de contrôle qualité.

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire du certificat de spécialisation desserts de restaurant peut accéder aux fonctions de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant et de chef de partie.

Conditions d'admission

Elèves titulaires :

- CAP Cuisine
- Diplôme de niveau 5 :
 - BEP métiers de l'hôtellerie restauration option cuisine.
 - Bac technologique hôtellerie option cuisine.
 - Bac pro restauration option cuisine.
 - BTS MHR option B.

Et après ?

Le certificat de spécialisation desserts de restaurant permet de rentrer dans la vie professionnelle notamment dans les établissements qui souhaitent valoriser le poste «Desserts de Restaurant».

Exemples de débouchés professionnels

- Restauration classique haut de gamme.
- Restauration collective.
- Traiteur, boutique-chocolatier, confiserie.

CONTENU DE LA FORMATION & PROGRAMME

Atouts de la formation

- **Formation** en milieu professionnel.
- **Travaux** pratiques.
- **Vaste réseau** d'établissements partenaires.
- **Restaurant** d'application au Château de Bellerive.

Qualités requises

- **Créativité.**
- **Organisation.**
- **Gût** de la présentation.
- **Application** dans la présentation du produit.

Statut

Etudiant ou Alternant.

12 semaines de formation en milieu professionnel :

- 2 fois 5 semaines dans 2 entreprises différentes.
- 2 semaines dans un laboratoire de pâtisserie.

Volume horaires hebdomadaire

Modules de formation	Vol. Hor.
Français	1h30
Anglais LV1 Obligatoire	1h
Ateliers pratiques	17h
Technologies professionnelles	2h
Sciences appliquées à l'hygiène	2h
Gestion appliquée	1h
Arts	1h30
Technologies de l'Information et de la Communication	1h
Total	27h

Epreuves à l'examen

- **Pratique** professionnelle (CCF - Coef. 6).
- **Etude** d'une situation professionnelle (ponctuel écrit - Coef. 2).
- **Evaluation** des activités en milieu professionnel (CCF - Coef. 2).

INSTITUTION ROBIN

**Établissement Catholique
d'Enseignement Privé associé à l'État**

Contact - Initial

Lycée Polyvalent, section hôtellerie

lyceehotelier@institution-robin.fr

04.74.31.18.70

Contact - Apprentissage

Unité de formation en apprentissage

ufa@institution-robin.fr

04.74.53.09.78

**Campus de Vienne Sud
Château de Bellerive**

1 quai Frédéric Mistral, 38200 Vienne

www.institution-robin.com

