FIM, Accélérateur de réussite.

Campus IFORM Coutances

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION CUISINIER EN DESSERTS

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation permet au (à la) cuisinier(e), travaillant au sein d'une brigade , de se spécialiser dans la confection de desserts de restaurant. Il (elle) devra :

- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces…
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées),
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions.
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.
- Veiller à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Être titulaire du CAP Cuisine, du BP Arts de la cuisine ou du BAC PRO Cuisine, CAP pâtisserie
- Avoir signer un contrat d'apprentissage dans les 3 mois qui suivent le début du cycle de formation

Sélection : dossier et/ou entretien

Inscription : de janvier à septembre

CAMPUS

SAINT-LÔ 2

MÉTIERS VISÉS

- Cuisinier spécialisé dessert
- Chef de partie dessert
- Cuisiner pâtissier

MÉTHODE D'ÉVALUATION

Certaines épreuves sont réalisées en Contrôle en Cours de Formation (CCF) : fixées par le calendrier de l'organisme de formation.
En fin de formation les candidats sont évalués lors d'une épreuve pratique et une épreuve écrite.
Ils passeront également 2 épreuves professionnelles : EP1 Pratique professionnelle et EP2 Technologie professionnelle, dessin appliqué à la profession.

VALIDATION

Le Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant est un diplôme Education Nationale de niveau 3 .

PROGRAMME

Le certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant permet d'acquérir les connaissances dans les domaines suivants :

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Prévoir les besoins et établir les bons de commandes.
- Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage.
- Réceptionner et contrôler les produits livrés(valeur quantitative et qualitative).
- Contrôler les stocks du poste de travail, entretenir les locaux et matériels.
- Entretenir les locaux et le matériel de production et de service .
- Déterminer les besoins .
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique.
- Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson.
- Décorer et personnaliser le produit fini.
- Assurer les opérations de fin de service, élaborer les fiches HACCP.
- Mettre en place son poste de travail.
- Vérifier la concordance des supports de vente et de production.
- Répondre aux annonces et aux commandes.
- Assurer la distribution de la production.
- Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour.
- Vérifier la température de stockage.
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Contrôler la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions.
- Identifier, conditionner et protéger les produits à conserver.
- Suivre la fiche HACCP.

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE

LES INFOS PRATIQUES

- **Durée : 12 mois (430 heures)**
- **Rythme de l'alternance :** 2 jours en centre de formation par semaine/ 3 jours en entreprise
- **Formation effectuée en présentiel**
- Cette Mention Complémentaire est réalisée en partenariat avec **l'IFORM de Coutances**

FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'apprentissage (contrat d'apprentissage).
- De l'alternance (contrat de professionnalisation).
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation..)
- D'un Projet de Transition Professionnelle - PTP- salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- D'un financement individuel

Les tarifs :

- Etudiant/ individuel : 7 € de l'heure
- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 € à 15 € de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie
- Formation Continue: Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr

Réalisation service communication FIM CCI Formation Ouest Normandie - Crédit photo @Canva - Octobre 2023