

Certificat de Spécialisation "Desserts de Restaurant"

NOUVEAUTÉ

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

A l'issue de sa formation, le titulaire de la du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

Infos pratiques

J Durée

0 Heure(s)

€ Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Programme

Bloc 1 - Produire et envoyer des desserts

- Organiser la production
- Réaliser des préparations
- Préparer le poste d'envoi
- Gérer les bons et les demandes des clients
- Dresser
- Envoyer et communiquer au cours du service

Bloc 2 - Optimiser et gérer la production des desserts

- S'approprier les desserts de la carte
- Participer à la création d'un dessert
- Participer aux approvisionnements
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail
- Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Les conditions d'admission

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation, validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

Perspectives métiers

Cuisinier, pâtissier, chef pâtissier, chef de partie.

Poursuite d'études

BAC PRO cuisine : Baccalauréat professionnel en 2 ans

BTS Management en hôtellerie-restauration / option B : Management d'unité de production culinaire :

Brevet de technicien supérieur MHR

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CS - Desserts de restaurant-

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

Code CPF : 243303

Code RNCP : 40287 - JO du 21/10/2024

Date et mise à jour des informations : 26/11/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr