

Certificat de Spécialisation

Desserts de Restaurant

**Sous Statut Scolaire ou
Contrat d'Apprentissage**

1 Année en UFA

Fiche RNCP 37380



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de la CS DR 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 de ces prestations : entremets salés et sucrés, desserts de restaurant à l'assiette, petits fours salés et sucrés, viennoiseries, glaces, entremets, pâtisseries.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Devenir acteur à part entière de l'entreprise et savoir communiquer les informations essentielles à son bon fonctionnement
- Veiller à l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- Concevoir, réaliser et servir des desserts de restaurant ainsi que des entremets salés, sucrés
- Assurer le suivi des commandes ainsi que l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- Contrôler la qualité de ses produits (conservation, température de stockage), et de ses productions (conditionnement)
- Connaître les nouveaux produits et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine et la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité
- Appliquer la politique commerciale de l'entreprise sous le contrôle de sa hiérarchie, et participer à l'image de marque de l'établissement

LES ENSEIGNEMENTS

Enseignement général

Arts appliqués à l'alimentation

Enseignement professionnel

Travaux pratiques en Pâtisserie
Technologie appliquée en Pâtisserie
Technologie Culinaire & Commerciale
Sciences Appliquées à l'alimentation

RYTHME. DUREE ET ÉVALUATION

- 3 jours en centre de formation (420 H)
- 2 jours en entreprise

- **Accessibilité :**

Pour l'accès à la formation, une rencontre avec le référent handicap permettra d'évaluer les possibilités d'adaptation : alternance@groupe-saintjean.fr

- Epreuves en CCF, formation scolaire
- Epreuves ponctuelle, formation par apprentissage

Seuls les frais d'hébergement et de restauration sont à la charge de l'apprenant.
Les frais pédagogiques sont pris en charge par l'OPCO.

PUBLICS ET PRÉREQUIS

Public éligible au contrat d'apprentissage

Titulaire :

CAP Cuisine
CAP Pâtissier
BTM Pâtissier
Brevet Professionnel Art de la Cuisine
Bac Pro Cuisine
Bac Pro Commercialisation en Service en Restauration
Bac Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration
BTS Management en Hôtellerie-Restauration option B

Après le CS DR

Poursuite d'études

CAP Pâtissier, chocolaterie, glacier...
Bac Professionnel
BTS Management en Hôtellerie-Restauration

CONTACT

Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse
1 rue du 8 Mai / BP 73028
35130 La Guerche-de-Bretagne
Tél : 02 99 96 39 39
accueil@lyceehotelier.com