



C.S. DESSERTS DE RESTAURANT

OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves du CS Cuisinier en Desserts de Restaurant).

À l'issue de la formation, le titulaire de ce certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant sera capable sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, de concevoir, de réaliser et d'assurer en restaurant des prestations comme les entremets salés et sucrés et les desserts de restaurant.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- > Evaluation des activités en milieu professionnel et communication
- > Arts appliqués

Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Examen ponctuel



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cuisinier spécialisé
- Second de cuisine
- Chef(fe) de partie



POURSUITE DE FORMATION

- > BP Arts de la Cuisine (proposé à IFI 03)
- > BAC PRO Cuisine (proposé à IFI 03)

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





C. S. DESSERTS DE RESTAURANT

Code RNCP : 40287 - Date d'enregistrement : 21/10/2004
Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



Modalités de formation

FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :
1 an avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 420 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site . Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

Prérequis

Diplôme de niveau 3 (CAP ou BEP) dans la restauration ou la pâtisserie

Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



Retrouvez les taux de réussite et d'insertion professionnelle de ce diplôme sur www.ifi03.fr

CONTACT

INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

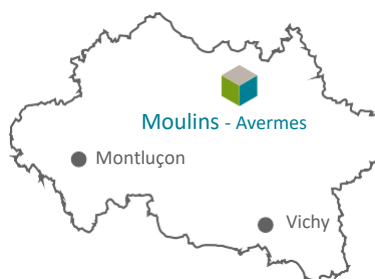
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

www.ifi03.fr



Accessible aux personnes en situation de handicap
Contacter notre référente Handicap :
Magali GRANDJEAN - 04.70.35.13.50
m.grandjean@ifi03.com

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 29/01/2026



Cofinancé par
l'Union européenne



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Chambre
des Métiers
et de l'Artisanat
ALLIER



Retrouvez toutes ces informations sur www.ifi03.fr

