

CS Cuisinier en desserts de restaurant

Votre diplôme

Le(la) titulaire du certificat de spécialisation Cuisine en desserts de restaurant réalise les desserts au sein d'une équipe. Spécialiste du sucré, il(elle) collabore à la préparation de la carte des desserts et prépare des buffets.

Les atouts de cette formation

- ☑ Formation pratique encadrée par des chefs expérimentés pour maîtriser les techniques culinaires.
- ☑ Accès à des cuisines professionnelles équipées pour reproduire les conditions réelles du métier.
- ☑ Fortes opportunités d'emploi dans un secteur dynamique et en constante demande de talents.
- ☑ Diplômes reconnus permettant de travailler dans divers environnements.

143

Certifications proposées dans nos CFA *au 31-12-24

Objectifs

Gérer les approvisionnements,
Être expert dans les techniques culinaires et pâtisseries,
Élaborer des menus et imaginer de nouvelles recettes,
Coordonner le travail de votre équipe et vous assurer de la qualité de vos productions,
Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement,
Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Les + de notre CFA

Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier : cuisine pédagogique et restaurant d'application avec service en temps réel,
Mobilité européenne,
Préparation aux concours.

Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un CAP Pâtisserie ou encore d'un Brevet Professionnel Art de la Cuisine

Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Programme

Programme en Centre de formation
Savoirs techniques complémentaires à l'entreprise
Arts appliqués
Communication
Gestion appliquée
Sciences appliquées

Programme en entreprise

Données valides en date de l'export du 05/04/2025

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Prévoir les approvisionnements,
Réceptionner et contrôler les matières premières,
Mettre en place le poste de travail,
Préparer des fiches techniques,
Réaliser des recettes,
Respecter des protocoles d'hygiène.

Pour quels métiers ?

Pâtissier / Chef de partie pâtisserie,
Cuisinier.

Public éligible

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.

Effectifs

14 personnes par groupe métier.

Après votre diplôme

CS Employé Traiteur

Confectionner des plats cuisinés et organiser des réceptions

BP Art de la cuisine

Être expert dans les techniques culinaires et pâtisseries

Méthodes mobilisées

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage. Formation non accessible en bloc de compétences.

Méthodes et moyens pédagogiques

Encadrement

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

Suivi

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation.
Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...

Evaluation

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.

RNCP/RS et certification

RNCP37380 - Certificateur : Ministère de l'Education Nationale
31/08/2026

Accessibilité Handicapé

Formation adaptable aux situations de handicap :

[Contactez nos référents](#)

Tarif de la formation

Données valides en date de l'export du 05/04/2025

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE



- **Public apprenti ou salarié en professionnalisation** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.
- **Public en reconversion** : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Modalités et délais d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.

Rémunération

Rendez-vous sur le site du Service Public pour connaître le détail de la rémunération en contrat d'apprentissage :

[Contrat d'apprentissage | Service-Public.fr](#)

En partenariat avec :

Données valides en date de l'export du 05/04/2025

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT

