CERTIFICAT DE SPECIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT

Formation éligible au CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Préparation du certificat de spécialisation Desserts de Restaurant. Préparation au métier de cuisiner en desserts de restaurant en hôtels et restaurants.

Contenus

Domaines professionnels : – Approvisionnement et stockage des denrées, entretien du matériel et du poste de travail – Production (préparation culinaire, décoration) – Service/distribution (élaboration des commandes, conception/ réalisation des fiches techniques) – Technologie, H.A.C.C.P. Domaines généraux : – Législation – Gestion – Communication – Dessin appliqué -Stages en entreprise

Pré-requis

Etre titulaire d'un diplôme CAP ou BAC PRO Cuisine Avoir une bonne condition physique et résistant à la station debout prolongée Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés

Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien individuel et tests de positionnement.

Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 636.h
- Nombre d'heures en entreprise : 588.h
- Nombre d'heures au total : 1224.h

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

Diplôme de l'Éducation Nationale niveau 3 Accessible en VAE

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- Financement Région
- Financement France Travail

Tarif

Prix maximum : 14€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Pas de taux récent disponible

code RNCP ou RS

RNCP37380

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse - 27-02-2023

Débouchés et poursuites d'études

Cette formation permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant. Coordinateur de réception, responsable de banquet, chef de partie dessert dans un restaurant gastronomique, cuisinier pâtissier.

Poursuite d'études : Mention Complémentaire Traiteur, Bac Pro dans l'Hôtellerie Restauration.

Retrouvez-nous sur MonCompteFormation

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée hôtelier Valéry Giscard d'Estaing
Voie Romaine
63400 - Chamalières

Contact
Céline TAILLEFUMIER
04 44 44 95 95
greta-auvergne@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE