

Certificat de spécialisation

Cuisinier en Desserts de Restaurant

Diplôme de niveau 3



Ateliers expérimentaux

- Techniques professionnelles

Ateliers de pratique professionnelle

- Travaux pratiques de pâtisserie, utilisation des produits et des bases
- Création de desserts en tenant compte des allergènes (lactose, gluten...)
- Mise en situation de service réel
- Création de cartes de desserts avec une valorisation de produits et végétaux de saison

Technologie professionnelle

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

- Hygiène et utilisation des équipements

Gestion appliquée

- Gestion de l'établissement, des cartes, des prix de revient, stocks

Arts appliqués à la profession

- Entrainement au décor et au dessin

Français

Technologies de l'information et de la communication

- Informatique
- Création d'un portfolio numérique

Entrainement à l'examen

ACCÈS

- Formation accessible aux titulaires du CAP cuisine, du baccalauréat professionnel restauration, du baccalauréat technologique, ou du Brevet de technicien supérieur dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.
- Formation également accessible à tout salarié ayant 3 ans d'expérience dans le métier
- La signature du contrat d'alternance permet le démarrage de la formation sans délai
- Gratuit pour les alternants / Formation prise en charge par les opérateurs de compétences
- Financement sur fonds propres possibles

Tarif adapté selon les modalités pédagogiques pour la formation continue

- Formation à la carte, la date de démarrage est négociée au moment de la signature du devis

POURSUITE D'ÉTUDES

- Ce certificat est une composante des cursus professionnalisants du domaine de l'hôtellerie-restauration
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration, *proposé en alternance par notre CFA SB Formation*
- Titre professionnel Responsable d'Etablissement Touristique, certificatuer par le Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, *proposé en alternance par notre CFA SB Formation*

MÉTIERS VISÉS

- Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.
- Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Enfin, il s'adapte aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse). Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

MODALITÉS

La formation en CS Cuisinier en Desserts de Restaurant dure 1 an

- **511 h en contrat d'apprentissage**
- **406 h en contrat de professionnalisation, formation continue**
- **Alternance : 2 semaines en entreprise / 2 semaines au centre (se référer au calendrier de formation)**

Les heures de formations sont réalisées en présentiel.

Des évaluations de chaque UC sont prévues au cours de la formation.

Passage de l'examen du Certificat à l'issue de la formation devant une commission d'évaluation.

PUBLIC

Toute personne souhaitant compléter sa formation initiale dans le cadre de l'alternance. Demandeurs d'emploi, salariés, particuliers, dans le cadre de la formation continue.

Toutes les formations SB sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Contactez, Jennifer BIZET, référente handicap SB, elle vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.

LES + DE SAINT-BÉNIGNE

- Passerelle facilitée entre la formation initiale et l'alternance
- Parcours possible dans le Groupe Saint-Bénigne de la maternelle au BAC+3
- Équipe de 60 formateurs aguerris et permanents
- Entreprises partenaires qui renouvellent leur confiance en SB Formation année après année

| Taux de satisfaction des participants 2025 | Taux d'obtention du diplôme 2025 | Taux de rupture des apprenants 2025 | Taux de poursuite d'études 2024 | Taux d'insertion professionnelle 2024 | Taux d'insertion professionnelle dans le métier visé par le diplôme (à 6 mois) 2024 |
|--|----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|---|
| 81% | 100% | 0% | 25% | 75% | 75% |

Retour des enquêtes : 4 participants

“

Emeline

La formation m'a permis de rentrer un peu plus dans le monde professionnel grâce à l'alternance, mais aussi à combler des lacunes que je rencontrais en entreprise. Les professeurs de pâtisserie m'ont beaucoup aidée et soutenue durant ma formation. Je garde en mémoire d'excellents moments de partage de connaissances, de nos différentes expériences en entreprise, de savoir-faire, de recettes avec mes camarades de classe. Nos professeurs de pâtisserie nous ont suivis jusqu'au bout et continuent bien que nous ayons obtenu notre diplôme. Grâce à la formation, et l'appui de mes chefs, je travaille depuis au Restaurant Ed.Em « 1 macaron au guide Michelin », établissement dans lequel j'ai réalisé mon alternance.

”

Etudiant ou apprenti, c'est toi qui choisis

SB Formation c'est aussi



Proximité du tram
et de la Toison d'or



Parking réservé
à nos alternants



Cafétaria et
espaces détente



Equipements
connectés, TBI, wifi
dans toutes les salles



Parc et espaces
verts, coworking
sur le site

Candidate dès maintenant !

1

Connecte-toi
en ligne sur
sb-formation.fr

2

Fixe un rendez-vous avec
un conseiller chez
SB Formation

3

Bénéficie d'un
accompagnement dans ta
recherche d'entreprise

4

Signe ton contrat d'alternance
(apprentissage ou
professionnalisation)

**RETRouvez-nous
sur les réseaux sociaux**



Référent pédagogique : Julien Perraud

Responsable relations entreprises : Laetitia Pauget
03.80.70.12.06
laetitia.pauget@groupe-sb.org