

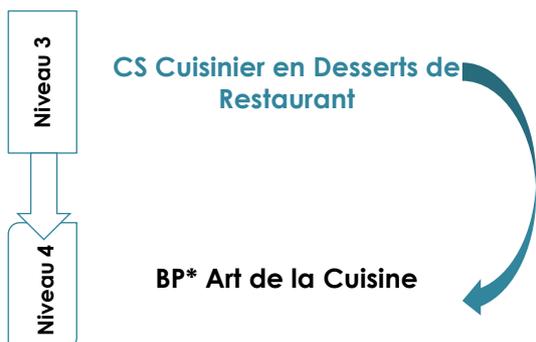


PÔLE HÔTELLERIE – RESTAURATION / FILIÈRE CUISINE

## Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant Niveau 3



### LE CYCLE DE FORMATION



\* BP : Brevet Professionnel

### PUBLIC

#### Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateurs ou repreneurs), demandeurs d'emploi en formation continue

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

### FORMATION

- **PRÉREQUIS**
  - Être titulaire du CAP Cuisine
- **DURÉE**
  - Durée totale : 420 heures (1 an)

### ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

### LES ATOUTS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA



1<sup>er</sup> équipement pris en charge par l'OPCO



Aide au permis de conduire



Mobilité Européenne



Concours : MAF, Worldskills,...



## TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

14 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet Professionnel Art de la Cuisine (2 ans)

## DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CS Cuisinier en Desserts de Restaurant peut travailler aussi bien dans un restaurant privé, une brasserie ou en restauration collective.

## PRÉ-INSCRIPTION



## Les + du CFA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs – Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- Rythme d'alternance :
  - En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

## ENSEIGNEMENTS

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Gestion d'Entreprise
- Arts Appliqués

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de formation

## Contacts



### **CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON**

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 00 - [cfa@cm-aveyron.fr](mailto:cfa@cm-aveyron.fr) - [www.cm-aveyron.fr](http://www.cm-aveyron.fr)