

# CERTIFICAT DE SPECIALISATION

## CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



*Formation en apprentissage.*

*La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL*

*L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation*

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

### DURÉE DE LA FORMATION

- **1 an** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

### PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)  
**ET**
- Avoir au minimum :  
*CAP – BEP Pâtissier ou CAP – BEP Cuisinier - CAP Chocolaterie  
Confiserie ou justifier de minimum 3 ans d'expérience  
professionnelle dans ce métier.*

*Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)*

### RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	100 %
2ème année	39 %	51 %	61 %	
3ème année	55 %	67 %	78 %	



## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Code diplôme 56122105 - Niveau 3  
RNCP 37380 - Publié le 27/02/2023 - Échéance le 31/08/2025

### UNITÉS GÉNÉRALES \*\*

Matières	Heures/an
Education Physique et Sportive	30 h
LV1 - Anglais	20 h
Arts Appliqués Professionnel	24 h
Travail d'Alternance	24 h

### UNITÉS PROFESSIONNELLES \*\*

Matières	Heures/an
Réalisation de Production	176 h
<b>Etude d'une Situation Professionnelle</b>	
• Gestion Appliquée	28 h
• Sciences Appliquées	36 h
• Technologie Desserts à l'Assiette	48 h
Dossier Professionnel et Modules Transversaux	34 h

\*\* Validation par unité

## POURSUITE DE LA FORMATION

- Brevet Professionnel Art de la Cuisine (en 2 ans) – niveau 4
- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

## NOS SITES DE FORMATION

### **Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leyse**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre

**Voiture :** VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

### **Site de Voglans : Rue de la Francon - 73420 Voglans**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne A | arrêt Gare | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher

**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

### **Site Abattoir : 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes

**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

