



CS Cuisinier en desserts de restaurant



Objectifs

- Organiser son poste de travail
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Contrôler les fabrications
- Effectuer les différentes mises en place
- Déguster les desserts et argumenter
- Assurer les prestations
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les stocks de matières premières
- Assurer les opérations de fin de service
- Orienter les ventes
- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- S'intégrer à une équipe
- Etablir une relation avec les différents services
- Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)



Contenu de la formation

- Les produits
- Les préparations
- Les moyens de conservation
- Les matériels
- L'analyse sensorielle
- La législation
- La gestion appliquée
- La communication
- Le dessin appliqué à la profession

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée Professionnel Hôtelier
de St Chamond
18 RUE FRANCOIS GILLET
42405
ST CHAMOND

Date de session
Du 02/09/2025 au 04/07/2026

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2024

100 %

de réussite



Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 AN

Durée totale en heures : 400 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Effectif mini/maxi : 1 - 5

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE



Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) et Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle)

Possibilité de valider des blocs de compétences : non



Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

Prérequis : Etre titulaire d'un diplôme connexe de la filière de niveau 3 ou 4.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test

Dossier de candidature, entretien, positionnement et validation profil entreprise.
Inscription validée à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Délais d'accès : Candidature possible dès le mois mars pour un début de formation en septembre . Entrée en formation possible jusqu'à 15 jours après le début de la formation sous réserve de places disponibles.Changement de statut possible en cours d'année dans le cadre de la loi du 5 septembre 2018.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+ : les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+



Financement

Tarif global indicatif : 7601 € TTC

Modalités de financement : contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation

Pour les contrats d'apprentissage, le montant indiqué correspond au niveau de prise en charge (NPEC) appliqué par France Compétences. Pour le tarif du Contrat de Professionnalisation, merci de nous contacter

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Nos labels



Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	Spécialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	Code RNCP/RS RNCP37380	Nom du certificateur Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	Date certification 27/02/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 24/03/2025
					Formation certifiante Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire>