



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
Formation continue

Lieu de formation
Site GRETA Démocratie
3 AVENUE MARCEL CACHIN
69200
VENISSIEUX

Date de session
Du 02/09/2024 au 09/07/2025

Chiffres clés 2024

90.9 % de réussite 76 % de satisfaction 83 % d'insertion à 6 mois 17 % de poursuite d'études



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 : 890 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

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

Type de la Formation : 1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise



Modalités pédagogiques

Parcours de formation : individualisé

Équivalence et passerelles: Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours formation

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui



Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine



Accès

Publics visés : tout public

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

Prérequis : Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+



Financement

Tarif global indicatif : 7601 € TTC

Modalités de financement : formation financée par la Région sous réserve d'éligibilité, formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité, individuel payant, pro-A, projet de transition professionnelle

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financiers



Nos labels



Poursuite d'études

• Mention complémentaire Employé traiteur. • BP Cuisine. • Bac pro cuisine 1re année.

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 Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin CEDEX 24
69571 DARDILLY BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

Madame BOUHILA Lydia
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>