



# CS

## Desserts de Restaurant

NIVEAU 3

EN ALTERNANCE

### 📍 OÙ ?

- CHÂTEAURoux
- JOUÉ-LÈS-TOURS
- BLOIS
- ORLÉANS

### MODALITÉS D'ACCÈS

#### EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur réservée aux moins de 30 ans lors de l'entrée en formation (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap).

#### EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Formation prise en charge par l'OPCO, rémunérée par l'employeur et sans limite d'âge.

#### EN FORMATION CONTINUE

Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi. (tarifs et modalités : nous consulter).

### DÉLAI D'ACCÈS

L'entrée en formation se fait lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés par l'ensemble des parties, sous réserve de financement et place disponible.

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- pré-inscription en ligne
- accompagnement à la recherche d'entreprise
- signature du contrat
- inscription définitive

### 🎯 OBJECTIFS

- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurants
- Connaître les produits et matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine
- Veiller à l'entretien et la mise en place du matériel de production
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
- Effectuer des contrôles qualité de ses produits et productions qualité globale (analyse sensorielle)
- Créer une recette à partir d'un panier

### 🕒 DÉROULÉ DE LA FORMATION

#### DURÉE

Formation sur 1 an

#### RYTHME D'ALTERNANCE

L'alternance se compose de périodes en entreprise et de périodes sur le site de formation.

**Consultez notre site internet pour plus d'informations !**

### ✅ PRÉREQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Cuisine ou Pâtissier
- ou TFP Cuisinier
- ou BAC PRO Cuisine ou Boulanger-Pâtissier
- BAC TECHNO Sciences et Techniques en Hôtellerie-Restauration
- ou BTS Management en Hôtellerie-Restauration Option B

### 🔍 POURSUITES

#### FORMATION



#### EMPLOI

- Cuisinier spécialisé en desserts de restaurant
- Pâtissier de restaurant



### ACCESSIBILITÉ TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.

### 📖 RÉPERTOIRE DES DIPLÔMES

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle  
**CS** : Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire)  
**BP** : Brevet Professionnel - **BTM** : Brevet Technique des Métiers  
**BMA** : Brevet des Métiers d'Art - **BAC PRO** : Baccalauréat Professionnel  
**BM** : Brevet de Maîtrise  
**CQP** : Certificat de Qualification Professionnelle  
**TFP** : Titre à Finalité Professionnelle



# CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel en vigueur

## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Anglais
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Communication
- Gestion appliquée
- Législation
- Sciences appliquées
- Technologie
- Travaux pratiques (TP)

## ACTIVITÉS EN ENTREPRISE

- Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- Entretien des locaux et des matériels
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise.

Nos établissements bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et sont équipés spécifiquement pour chaque métier.

## SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public, les évaluations se font au moyen de contrôles en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles.

## RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS

AVANT 18 ANS	18-20 ANS	21-25 ANS	26 ANS ET +
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 1<sup>re</sup> ANNÉE</b>			
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 2<sup>e</sup> ANNÉE</b>			
39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 3<sup>e</sup> ANNÉE</b>			
55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

\*Source : service-public.fr, sous réserve de modification. En pourcentage du SMIC ou du salaire minimum conventionnel si existant.



## LES AVANTAGES DE NOS SITES DE FORMATION

- FORMATION RÉMUNÉRÉE
- ALTERNANCE POSSIBLE
- RÉSEAU DE 4 CENTRES DE FORMATION PROFESSIONNELLE EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE
- PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE
- MOBILITÉ EUROPÉENNE ET INTERNATIONALE
- NOMBREUX ESPACES DE VIE POUR LES ALTERNANTS
- HÉBERGEMENT AU PLUS PROCHE DES SITES
- ÉQUIPEMENTS PÉDAGOGIQUES RÉCENTS

### CMA FORMATION

### ALTERNANCE

**SITE DE CHATEAUROUX**  
164 avenue John Kennedy  
36000 Châteaurox  
**02 54 08 70 00**  
campus36@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers36.fr

**SITE DE JOUÉ-LÈS-TOURS**  
5-7 rue Joseph Cugnot  
37300 Joué-lès-Tours  
**02 47 78 47 00**  
campus37@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers37.fr

**SITE DE BLOIS**  
27 rue André Boulle  
41000 Blois  
**02 54 74 14 73**  
campus41@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers41.fr

**SITE D'ORLÉANS**  
5 rue Charles Péguy  
45000 Orléans  
**02 38 62 75 29**  
campus45@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers45.fr



Chambre de Métiers et de l'Artisanat

CENTRE-VAL DE LOIRE

