



CERTIFICAT
DE SPÉCIALISATION

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



+ D'INFOS

NIVEAU 3 | ALTERNANCE EN 1 AN



Compléter une formation professionnelle de cuisinier par une spécialisation en desserts de restaurant.



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Confectionner des desserts, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
- Contrôler la qualité des produits et de ses productions
- Respecter les normes et la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité



RYTHME

- 1 semaine au centre de formation / 2 semaines en entreprise



PRÉREQUIS

- Avoir plus de 16 ans
- Être titulaire d'un diplôme de la filière
- Ou justifier d'une expérience professionnelle significative



MÉTIERS

De commis spécialisé à chef pâtissier



INSCRIPTION

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rendez-vous
4. Envoi par mail de la décision d'admission

ACADEMIE
VAUCLUSE • PROVENCE

CCI VAUCLUSE

MODALITÉS DE CANDIDATURE ET DÉLAIS DE RÉPONSE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.

CANDIDATURE EN LIGNE*	ÉTUDE DU DOSSIER DE CANDIDATURE	ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT SUR RENDEZ-VOUS	DÉCISION
TOUTE L'ANNÉE	SOUS 8 JOURS À RÉCEPTION DE L'ENSEMBLE DES PIÈCES	SOUS 15 JOURS	DANS LES 8 JOURS SUIVANT L'ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT

*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées

FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet academie.vaucluse.cci.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site academie.vaucluse.cci.fr

TARIF

En alternance (apprentissage), le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site academie.vaucluse.cci.fr



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

ACADEMIE
VAUCLUSE • PROVENCE



ACADEMIE.VAUCLUSE.CCI.FR