



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



CS Cuisinier dessert

Cuisinier spécialisé en dessert de restaurant à l'assiette

Concevoir, organiser et réaliser des desserts de restaurant créatifs, adaptés à la carte et à l'identité de l'établissement



■ Objectifs

Conception de desserts
Organisation de production
Techniques adaptées
Transmission des informations de commercialisation...

■ Secteurs visés

Hôtellerie, restaurant, salon de thé, traiteur.

■ Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)
Certification : Certificat de spécialisation
Métier : Cuisine & production culinaire

■ Contact

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

■ Parcours

Durée : 875 h maximum
Centre : 455 h
Entreprise : 420 h