RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



CS Cuisinier dessert

Cuisinier spécialisé en dessert de restaurant à l'assiette

Formation spécialisée en desserts de restaurant.



Objectifs

Cette formation permet de maîtriser la conception et la réalisation de desserts créatifs, en adéquation avec la carte et l'identité de l'établissement.
Conception de desserts, organisation de production, techniques adaptées, transmission des informations de commercialisation, valorisation de l'établissement

Secteurs visés

Restaurants, hôtels, salons de thé, traiteurs

Infos clés

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

Parcours

Période : Environ 7 mois
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Contact

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