



Ecole hôtelière

CERTIFICAT DE
SPÉCIALISATION

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ contact@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 ensemble-sacre-coeur.fr



Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

Le **CS Cuisinier en Desserts de Restaurant** est un diplôme de niveau V qui valide les savoir-faire acquis dans le domaine de la pâtisserie, par des cuisiniers qualifiés ou diplômés. Cette formation diplômante du Ministère de l'Éducation Nationale est une qualification complémentaire aux métiers de la restauration. Elle est valorisante sur le marché du travail.

Le certificat de spécialisation est le nouveau libellé de diplôme qui remplace la mention complémentaire depuis le 01/01/2025. Il permet, en une année de formation post CAP ou baccalauréat professionnel, de bénéficier d'une formation hautement professionnalisante. La formation se déroule pour moitié en lycée professionnel ou CFA et pour moitié en entreprise ou milieu professionnel.

OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

Spécialiser les cuisiniers/cuisinières dans la confection de desserts de restaurant. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

QUEL CONTENU ?

Le Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant vise des objectifs de qualité :

- Connaissance des produits alimentaires utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine
- Utilisation et entretien du matériel et des équipements spécifiques
- Opérations d'entretien et de mise en place nécessaires au service des desserts
- Service des desserts et des entremets de cuisine (y compris les opérations de fin de service)
- Mise en place du poste de travail
- Connaissances de base de la législation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité
- Contrôle d'approvisionnement de son poste de travail
- Participation aux travaux de réception, de stockage des marchandises
- Contrôle qualité.

LE SACRÉ-CŒUR ?

L'école hôtelière Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Des établissements pédagogiques ouverts au public, dont un hôtel (8 chambres de 2 à 4 étoiles) et deux restaurants (restaurant gastronomique et brasserie), permettent aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Être titulaire d'un diplôme de l'hôtellerie-restauration, CAP, BEP, BAC Professionnel Cuisine, BAC Technologique Hôtelier, BTS Hôtellerie Option B : Génie culinaire et arts de la table.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION ?

- Excellente tenue et hygiène corporelle.
- Être dynamique et disponible.
- Respect des personnes, des consignes, du matériel, des idées.
- Volonté, ponctualité, sobriété, probité, organisation, adaptation.
- Aimer le travail manuel.
- Être « gourmet ».

POURSUITE D'ÉTUDES ?

En complément des aspects techniques, il est important de développer une bonne culture générale et professionnelle, une bonne connaissance de son environnement touristique, historique et gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires.

DÉBOUCHÉS ?

- Établissements de restauration en France ou à l'étranger, valorisant le poste «desserts en restaurant».
- Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, chef de partie (avec expérience).
- Possibilité de créer ou reprendre une entreprise.

INSCRIPTION ?

Directement à l'école hôtelière Sacre Cœur :

43 avenue de la gare 48200 Saint Chély d'Apcher

Par téléphone ou sur notre site interne :

04.66.31.00.99 - www.ensemble-sacre-coeur.fr