

# Certificat de spécialisation CDR – Cuisinier en Dessert de Restauration

En apprentissage – 1 an – CHALLES-LES-EAUX

cle

Lycée des Métiers de  
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

FICHE APPRENTISSAGE 2026 - 2027

## OBJECTIFS

Obtention du **Mention Complémentaire CDR – Cuisinier en Desserts de Restauration**

- Comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, du plan de charge quotidien et prévisionnel
- Travailler au sein d'une brigade de cuisine
- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles).
- Suivre les commandes et l'approvisionnement de son poste de travail et contrôler la qualité des produits

## CONTENUS

**Production de desserts servis en restaurant**

- Organiser son poste de travail
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Contrôler les fabrications
- Effectuer les différentes mises en place
- Déguster les desserts et argumenter
- Assurer les prestations

**Hygiène alimentaire et coûts en restauration**

- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les stocks de matières premières
- Assurer les opérations de fin de service
- Orienter les ventes

**Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant**

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- S'intégrer à une équipe
- Etablir une relation avec les différents services
- Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

**Culture Générale**

## PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

La formation est accessible aux titulaires d'un CAP, BEP, Baccalauréat technologique ou professionnel

## MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier et entretien

## PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours  
Accessible aux personnes en situation de handicap

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **8 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe dédié

## INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

## VALIDATION

- Niveau 3 - CAP
- **RNCP : 37380**
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

## TARIF

- Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]
- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles
- Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

## DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **400 h**

En entreprise : **1207 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen

## DÉLAI D'ACCES

1 session par an en septembre



## DATES PRÉVISIONNELLES

Du **01/09/2026** au **09/07/2027**

## CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée Challes-les-Eaux  
Frédéric ZEIGER – DDFPT – 04 79 72 86 13  
[frederic.zeiger@ac-grenoble.fr](mailto:frederic.zeiger@ac-grenoble.fr)



Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

## POURSUITE D'ÉTUDES

CAP Cuisinier, un CAP Pâtissier ou un Brevet Professionnel de Pâtissier

## MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, Chef de partie (avec expérience)

→ Plus d'informations

[MC CDR - Onisep](#)

## LES + DE LA FORMATION

Indicateurs 2025

- Taux de réussite aux examens = **100 %**
- Taux de satisfaction = **100 %**
- Taux d'insertion professionnelle = **56 %**