

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 2025 - 2026

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 : **10 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 : **420 h**

En entreprise : **1187 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen

DÉLAI D'ACCES

1 session par an en septembre



DATES PRÉVISIONNELLES

Du **01/09/2025** au **10/07/2026**

CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée Challes-les-Eaux
Frédéric ZEIGER – DDFPT – **04 79 72 86 13**
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 2024

- Taux de réussite aux examens = **83 %**
- Taux de satisfaction = **100 %**
- Taux d'insertion professionnelle = **56 %**