



*Construis ton parcours de
réussite !*

*Les équipes de Charles
Cros t'accompagnent.*

APRES le certificat de spécialisation...

PERSPECTIVES :

Poursuite d'études :

- CS traiteur/charcutier
- CS boulangerie /boulangère
- CS boulangerie spécialisée
- CS art de la cuisine allégée
- CS chocolatier
- BTS Hôtellerie-Restauration
(en alternance ou en formation initiale)

Entrée dans la vie active en France ou à l'étran- ger :

La restauration commer- ciale

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Boulangerie-Pâtisserie
(Boutique),
- Salon de thé...



CONTACTEZ-NOUS

Adresse : Rue Michel VERGES – BP . 1055
11870 – CARCASSONNE CEDEX 9

Tél : 04 68 25 63 63
Fax : 04 68 47 68 71

Email : ce.0110823k@ac-montpellier.fr

Site internet :

<https://charles-cros.mon-ent-occitanie.fr/>



Suivez-nous sur les réseaux sociaux



CS Cuisinier en desserts de Restaurant



PARCOURS DE FORMATION

UN PARCOURS SUR 1 ANNEE

OBJECTIFS

Le Titulaire de la Mention est un professionnel de la restauration et de la cuisine. C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser, et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ses prestations : entremets salés et sucrés, desserts de restaurant.

COMPÉTENCES VISÉES À LA FIN DE LA FORMATION, LA PERSONNE EST CAPABLE DE :

- Entretenir et mettre en place du matériel nécessaire à la production.
- Concevoir : réaliser et servir des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant.
- Assurer le suivi des commandes
- Approvisionnement de son poste de travail
- Contrôler la qualité de ses productions sous le contrôle de sa hiérarchie, appliquer la politique commerciale de l'entreprise et contribuer à sa réussite.

VALIDATION DE LA FORMATION

Les épreuves pour l'obtention du diplôme se font en majorité en contrôle en cours de formation au cours de la scolarité au lycée et en milieu professionnel, plus une épreuve écrite en ponctuel.

FORMATION



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Enseignements expérimentaux
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Technologie
- Gestion hôtelière

TRAVAUX PRATIQUES EN PATISSERIE

- ➔ Mise en situation réelle à travers des ateliers pédagogiques ouverts au public

ACTIONS PROFESSIONNELLES

- Téléthon
- Participation à des soirées (Nuit de la truffe)
- Participation à des forums professionnels
- Participation à des concours professionnels

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)

12 semaines de PFMP à réaliser en entreprise

- 2 x 5 s. en restauration gastronomique
- 2 s. en boutique

PROFIL ATTENDU

Adaptabilité

Rigueur

Curiosité

Dynamisme

Esprit de synthèse

Motivation

Respect

Esprit d'équipe

Bonne hygiène

Disponibilité

Sens commercial

LES PLUS DE LA FORMATION :



Un enseignement innovant et adapté aux exigences du monde du travail avec un équilibre entre les disciplines générales et professionnelles



Accompagnement personnalisé pour consolider le projet d'orientation



Apprentissage par des mises en situation réelles à travers des ateliers pédagogiques ouverts au public



Travail en petits groupes (12 personnes maximum)



Réalisation de projets avec des partenaires



Dispositif ULIS