



# Certificat de spécialisation DESSERTS de RESTAURANT

FORMATION

Le titulaire du certificat est un spécialiste en desserts, travaille au sein d'une brigade: il conçoit, réalise et dresse aussi bien des entremets salés et sucrés que des desserts de restaurant.

## ENSEIGNEMENTS

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Anglais
- Arts appliqués

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Culture professionnelle – Travaux pratiques desserts
- Gestion appliquée Législation
- Communication professionnelle

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés.

## INSERTION PROFESSIONNELLE

Accéder à des emplois spécialisés dans la réalisation des desserts de restaurant.

Il pourra prétendre à un poste de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant, voire de chef de partie

P F M P

1 an



2 rue Georges Baudoux  
BP 371  
98845 NOUMÉA  
27 63 88

12 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel