

PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

L'accès est ouvert aux étudiants de l'enseignement hôtelier et métiers de bouche du CAP au BTS option cuisine

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat : Article L6222-12 du code du travail

- 1- Dépôt du dossier d'inscription
- 2- Entretien de motivation
- 3- Signature du contrat d'apprentissage

PASSERELLES

Possibilité de positionnement en fonction des acquis

RYTHME

420h de formation
1 semaine sur 3 à l'UFA

LIEU

UFA La Providence, 38 rue Jules Ferry
59310 ORCHIES

COÛT

Les études sont gratuites.
Formation d'un coût de 7496€/an financée par les OPCO

PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- BP Arts de la cuisine
- BTM
- CAP Pâtissier
- CS Pâtisserie de boutique
- Cuisinier en dessert de restaurant



INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT
Directeur adjoint de l'UFA
La Providence Orchies



CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION DESSERT DE RESTAURANT

Le Certificat de Spécialisation Dessert de Restaurant forme des professionnels capables de concevoir, réaliser et présenter des desserts à l'assiette raffinés, adaptés aux standards de la restauration moderne. La formation couvre les techniques de pâtisserie appliquées, le travail du chocolat et du sucre, la préparation de glaces et sorbets, ainsi que le dressage créatif et esthétique.

Les apprenants développent leur sens des saveurs et des textures, tout en maîtrisant l'organisation de la production et le respect des normes d'hygiène et de qualité. À l'issue de la formation, ils peuvent intégrer une brigade de restaurant gastronomique, traditionnel ou hôtelier et intervenir en autonomie sur la partie dessert.

CONTENU DE LA FORMATION

Pour les apprentis ayant validé des blocs de compétence, une convention d'adaptation de parcours sera nécessaire.

- Bloc 1 - Produire et envoyer des desserts
- Bloc 2 - Optimiser et gérer la production des desserts

MODALITÉ, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Alternance théorique et pratique
- Accompagnement et suivi individuel
- Intervention de professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation tout au long de la formation
- Examen ponctuel en fin de formation

MOYENS HUMAINS

- Equipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée

OBJECTIFS

- Produire des desserts de restaurant
- Dresser, envoyer des desserts et savoir communiquer au cours du service
- Participer à l'élaboration de la carte des desserts
- Participer aux approvisionnements
- Mettre en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources

ACCÈS HANDICAP

Notre UFA et ses locaux sont accessibles aux apprentis en situation de handicap. Notre personne ressource handicap est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins : Mme Rachel LIPS
03 20 41 56 84 - cpecfa@ndpo.fr

(1) locaux et adaptation des moyens de la prestation locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
Réglementation ERP
Service Handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfa jeanbosco.fr

TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 7496€/an

Selon le décret n°2023-858 du 06 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage ».

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal ».

Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO.

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Code RNCP : RNCP40287, fiche publiée le 03/03/2025*

* Pour plus d'informations taper le numéro de la fiche sur www.francecompetences.fr

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse



RENSEIGNEMENTS

Mme Jessica GUILBERT

Téléphone : 03 20 41 10 40



INSCRIPTIONS

Mme Corine DELVALLET

Téléphone : 03 20 41 56 81

Mail : bgca@ndpo.fr

ADRESSE

UFA LA PROVIDENCE

38, rue Jules Ferry

59310 ORCHIES

www.ndpo.fr



Taux de la dernière session de formation

NE

Taux d'obtention du diplôme

NE

Taux de poursuite d'études

NE

Taux d'interruption en cours de formation

NE

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

NE

Dont taux d'insertion dans l'un des métiers visés par la certification

VALEURS AJOUTÉES



UFA à proximité de la gare d'Orchies



Locaux et matériels à la pointe de la technologie



Partenariat pour l'achat de matériel professionnel



Tenue professionnelle offerte aux primo-entrants



Aide à la recherche d'entreprise



Internat



Restaurant d'application Le Bistrone



Formateurs du monde professionnel