

CS CDR

Certificat de Spécialisation Cuisinier Desserts de Restaurant



Pour qui ?

Vous êtes dynamique et rigoureux ?
Vous aimez la pâtisserie ?
Vous avez la fibre créative ?
Vous voulez réaliser vos propres
desserts de restaurant ?

Les objectifs

- Maîtriser des techniques spécifiques des desserts de restaurant
- Renforcer la créativité et l'innovation culinaire
- Développer des compétences en matière de nutrition et de produits

Les + du Lycée Kyoto

- Aide dans la recherche de stages
- Interventions de professionnels
- Participation à des concours
- Des ateliers spécialisés autour des glaces, du chocolat, du dressage et de la conception de dessert à l'assiette
- Visite de salons gastronomiques de renom



CS

CDR



Modalités d'entrée

Pour postuler en CS CDR vous devez être titulaire soit d'un :

- CAP Cuisine /CAP Pâtissier
- BAC Professionnel Cuisine / Boulanger-pâtissier
- Titre à finalité professionnelle Cuisinier
- BAC Technologique Sciences et Techniques en Hôtellerie-Restauration
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration option B

Formation ouverte jusqu'à 24 ans en formation scolaire et 29 ans en apprentissage.

Inscription sur dossier à récupérer auprès de la direction du lycée.

La formation

La formation se déroule en un an.

L'objectif de cette année est de vous permettre d'approfondir les compétences de la restauration dans la conception, la préparation et la présentation des desserts servis en salle.

Un grand nombre de travaux pratiques sont proposés, ce qui vous permettra d'améliorer vos compétences à travers le travail des produits, des textures, des températures, des techniques et du dressage.

Des enseignements sur la commercialisation du produit et la conception de croquis sont proposés afin de mettre en valeur votre travail et devenir un cuisinier complet et polyvalent.

La formation peut être réalisée en parcours scolaire ou en apprentissage.

Stage en entreprise

12 semaines de stage

A l'issue de la formation

- Vous pouvez être amené à travailler dans :
 - des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration
 - des établissements spécialisés de type salons de thé
 - des entreprises de traiteur et d'organisation d'événements
- BP Arts De La Cuisine
- CAP Pâtisserie
- BTS Management en Hôtellerie Restauration (Option B) si vous êtes titulaire d'un BAC Professionnel du domaine de l'hôtellerie restauration ou d'un BAC Technologique Sciences et Techniques en Hôtellerie-Restauration

Mon projet professionnel



LYCÉE KYOTO
26, AVENUE DE LA FRATERNITÉ - 86000 POITIERS
WWW.LYCEEKYOTO.FR

