

# Certificat de Spécialisation "Desserts de Restaurant"

NOUVEAUTÉ

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectifs de formation

A l'issue de sa formation, le titulaire de la du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

## Programme

Bloc 1 - Produire et envoyer des desserts

- Organiser la production
- Réaliser des préparations
- Préparer le poste d'envoi
- Gérer les bons et les demandes des clients
- Dresser
- Envoyer et communiquer au cours du service

Bloc 2 - Optimiser et gérer la production des desserts

- S'approprier les desserts de la carte
- Participer à la création d'un dessert
- Participer aux approvisionnements
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail
- Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources

## Infos pratiques

### 🕒 Durée

1820 Heure(s) dont 400  
Heure(s) en centre 1420 Heure(s)  
en entreprise

### 💶 Tarif(s)

Alternance : coût de la formation  
pris en charge par l'OPCO de  
l'entreprise

## Contacts

### NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr  
02.99.05.45.20

### POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr  
02.99.05.46.42

## Les plus

- Participation au "Championnat de France des desserts"
- Participation au concours « Inspiration d'un classique » parrainé par Jordi Bordas, champion du monde pâtisserie 2011
- Démonstration de chefs pâtissiers étoilés et de MOF
- Sorties pédagogiques et rencontres avec des professionnels de renom organisées par la Faculté des Métiers pour enrichir les connaissances professionnelles.
- Formation axée sur la pratique professionnelle intensive : 20 h par semaine
- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS +
-

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Tenue et présentation compatible avec les règles d'hygiène et sécurité- Rigueur et organisation- Sens artistique développé- Grande capacité à s'organiser

### Modalités de recrutement

Entretien de motivation / Test de positionnement / Signature du contrat /

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

### Sessions

Bruz

- De septembre à juin

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Examen ponctuel Mention Complémentaire, diplôme de Niveau V de l'éducation nationale.

### Modalités pédagogiques

La mise en œuvre de cette formation s'appuiera sur l'utilisation de ressources : fiches produits, fiches techniques valorisées, matières premières (produits bruts, semi-élaborés, élaborés ou finis), appareils de contrôle, fiches de stock, cartes, menus - Matériels techniques spécifiques de transformation, de cuisson, de réfrigération..... Décors à thème, Communication écrite et orale, Matériels spécifiques de service et de distribution Chaque apprenant aura à charge son équipement personnel et individuel : une tenue professionnelle et une paire de chaussures de sécurité, une mallette de couteaux,

### Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation, validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

### Perspectives métiers

Cuisinier, pâtissier, chef pâtissier, chef de partie.

### Poursuite d'études

BAC PRO cuisine : Baccalauréat professionnel en 2 ans

BTS Management en hôtellerie-restauration / option B : Management d'unité de production culinaire :

Brevet de technicien supérieur MHR

### Nos réseaux, certifications et référence



### Notre centre de formation est agréé



FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé :** CS - Desserts de restaurant-

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET  
DE LA JEUNESSE

**Code CPF :** 243303

**Code RNCP :** 40287 - JO du 21/10/2024

Date et mise à jour des informations : 18/11/2019

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)