

# 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.

## Infos pratiques

### Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre

### Rythme en entreprise

3 semaines/mois

### Tarif(s)

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

## 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

## 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 à des concours nationaux et internationaux
- Prise en charge financière des équipements professionnels
- Masterclass animées par des professionnels de la pâtisserie
- Stage de mobilité européenne de 2 semaines (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation) dans le cadre du programme ERASMUS+

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine ; CAP Pâtissier ; Titre à finalité professionnelle Cuisinier ; Bac professionnel Cuisine ; Bac professionnel Boulanger-pâtissier ; Bac technologique Sciences et techniques en hôtellerie-restauration ; BTS Management en hôtellerie-restauration, option B, autres profils : se renseigner auprès du CFA.

### Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ 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

Evaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas d'organisation de certification par blocs de compétences.

### Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance, apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

### 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

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 : 18/06/2025

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)