

Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant

CS

PRÉSENTATION

Le titulaire du certificat de spécialisation Desserts de Restaurant est spécialisé dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité. Il organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées. Il transmet les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client. Il contribue à la notoriété de l'établissement.

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

Production et envoi des desserts :

- Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
 - Organisation de la production
 - Réalisation des préparations
- Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
 - Préparation du poste d'envoi
 - Gestion des bons et des demandes des clients
 - Dressage
 - Envoi et communication au cours du service

Optimisation et gestion de la production des desserts :

- Participation à l'élaboration de la carte des desserts
 - Connaissance des desserts de la carte
 - Participation à la création d'un dessert
- Participation aux approvisionnements
- Mise en oeuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources
 - Application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail
 - Mise en oeuvre des préconisations en matière de gestion durable des ressources

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Possibilité d'intégrer d'autres certificats de spécialisation dans plusieurs domaines de compétences, ou s'orienter vers un BP Arts de la cuisine ou un Bac pro Hôtellerie-Restauration, puis vers un BTS dans le même domaine

Le titulaire du certificat de spécialisation Desserts de Restaurant peut exercer ses fonctions dans :

- des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration;
- des établissements spécialisés de types salons de thé;
- des entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

Ce professionnel occupe un poste de commis de cuisine, de commis de pâtisserie, de cuisinier ou de pâtissier. Après quelques années d'expérience professionnelle, il peut accéder à des postes à responsabilité : responsable des desserts, pâtissier de restaurant, chef de partie.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise.

L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MÉTIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

L'accès au certificat de spécialisation est conditionné par l'obtention d'au moins l'un des diplômes suivants :

- CAP ou Bac Pro Cuisine
- CAP Pâtissier
- Bac Pro Boulanger Pâtissier
- Bac Techno Sciences et techniques en hôtellerie-restauration
- TFP Cuisinier
- BTS Management en Hôtellerie option B

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 40287

Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enreg certification : 21/10/2024



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCES À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP Cuisine ou Pâtissier au minimum	1 an : 400 h	1 semaine sur 3

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

PROGRAMME DE FORMATION

Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant
Sciences Appliquées
Arts Appliqués à la profession
Travaux Pratiques
Technologie professionnelle
Anglais
Prestation de service + Interaction avec le client
Aisance professionnelle
Portefolio
Connaissance de l'entreprise
Vie de Classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey

Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 13/04/2026