



Certificat de Spécialisation Desserts de restaurant



Formation inscrite au RNCP40287

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

Date d'enregistrement de la certification : 03/03/2025

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287/>

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

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

Il ou elle exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts. Il ou elle contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

Formation par apprentissage

Dates de la prochaine session : Septembre 2026 à Juin 2027

Prérequis

L'accès en formation à la spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire de niveau 3 est ouvert aux titulaires des diplômes suivants :

- 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.

Point de vigilance

Il est nécessaire d'avoir une bonne résistance physique (station debout prolongée, horaires décalés)

Modalités d'accès

- Candidature par lettre de motivation et CV,
- Entretiens et tests,
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

Délais d'accès

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours.
Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » 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.

Compétences attestées :

- 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 la préparation
- Envoyer et communiquer au cours du service
- 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

- **Programme de la formation :**

Matières	Nombre d'heures / semaine
Travaux pratiques	22
Technologie	10
Sciences appliquées	2
Suivi de l'apprentissage	1

Méthodes mobilisées

Modalités pédagogiques utilisées :

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise : pédagogie active, travaux de groupe, mise en situation professionnelle.

Enseignement professionnel : travaux pratiques, technologie, sciences appliquées.

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

Moyens et outils utilisés :

Le Centre de formation Notre-Dame dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet. Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs. Une tablette tactile est prêtée à l'apprenti(e) pendant toute la durée de la formation.

Modalités d'évaluations

L'évaluation de la pratique et la théorie s'effectue sous forme de Contrôles Continus
Possibilité de valider en blocs de compétences (unités capitalisables) : Non

Nombre de participants par session

12 places (dont 6 au minimum pour ouvrir la formation).

Suites de parcours

Le/la titulaire de CS Desserts de Restaurant peut prétendre à une poursuite d'études pour obtenir un diplôme de niveau 4.

Le **CS Desserts de Restaurant** conduit à des formations supérieures ou complémentaires :

- CAP Pâtisserie
- CS Pâtisserie de boutique
- CS Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie

Débouchés

Le **CS Desserts de Restaurant** permet une entrée sur le marché de l'emploi et de travailler dans un restaurant, chez un traiteur, en pâtisserie, dans la grande et moyenne distribution, ou dans le secteur de l'agroalimentaire.

Durée

- 420 heures,
- 12 semaines en centre de formation, de septembre à juin,
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage.

Passerelles et équivalences : pour un apprenti ayant déjà effectué ou commencé un parcours de niveau égal ou supérieur, une évaluation sera faite pour vérifier s'il peut bénéficier d'un allègement de parcours.

Tarifs

Modalités de prise en charge de la formation :

Apprentissage :

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e).

La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO ou le CNFPT.

Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti(e) : Nous consulter.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Le centre de formation dispose d'une référente handicap : Nous contacter

Résultats de la session de formation

Cette formation ouvre ses portes en septembre 2026. Pas de résultat pour l'année 2025.

Taux de recommandation par les jeunes : 85% sur un panel de 54 apprentis ayant répondu au questionnaire de satisfaction réalisé en fin d'année.

Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/>

Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Partenariat avec les entreprises du secteur
- Accueil de nos apprenants sur un site d'exception : le Château des Vaux.
- Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).

Contacts :

Centre de formation Notre-Dame : 02 37 53 70 64 – 02 37 53 80 83

Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70

of.notredame@apprentis-auteuil.org