Certificat de Spécialisation Desserts en Restaurant

Mis à jour le 2 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être Titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtissier / Baccalauréat Technologique Hôtellerie / Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie ou Cuisine / BTS Management Hôtellerie Restauration (option B)

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans - Personnes reconnues travailleurs handicapées pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

416 heures

Validation

CS Desserts en Restaurant, niveau 3, diplôme de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation

Entrée-sortie permanente

Oui

RNCP 40287 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287/

Objectifs professionnels

– Concevoir, réaliser, servir des entremets salés, sucrés
– Desserts de restaurant : desserts à l'assiette chariot de desserts
– Former des cuisiniers spécialisés en desserts capables de s'intégrer dans une brigade de cuisine
– Développer sa créativité et sa culture gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires
– Appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks

Contenu

RNCP40287BC01 – Produire et envoyer des desserts
RNCP40287BC02 – Optimiser et gérer la production des desserts

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé
3 jours de formations sur 16 semaines

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction
100% (Taux 2024)

Réussite aux examens
100 %

Insertion professionnelle
70 % (taux national Inserjeunes)

Durée

Durée du contrat : 1 an

Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
Possibilité de bénéficier du service de restauration et d'hébergement si place disponible

Certificat de Spécialisation Desserts en Restaurant

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

– Commis de pâtisserie
– Chef de partie dessert dans un restaurant gastronomique
– Cuisinier Pâtissier

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56