

# Certificat de Spécialisation Desserts en Restaurant

Mis à jour le 5 mars 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 handicapés pas de limite d'âge

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

416 heures

## Validation

CS Desserts en Restaurant, niveau 3

## 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

- Travaux pratiques et technologie appliquée à la pâtisserie
- Arts Appliqués
- Sciences appliquées
- Economie / Gestion Hôtelière

## 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

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [insrjeunes.education.gouv.fr](https://insrjeunes.education.gouv.fr)

## Durée

Durée du contrat : 1 an

## Délais et modalités d'accès

# Certificat de Spécialisation Desserts en Restaurant

- 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

## 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