

Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant

Mis à jour le 19 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un de ces diplômes :

- CAP ou Bac pro Cuisine
 - Bac Techno STHR
 - CAP ou bac Pro Pâtisserie
- Qualités requises : organisation, adaptation, bon relationnel, travail en équipe, créativité

Public visé

Toute personne souhaitant se former dans le domaine de l'hôtellerie - restauration

Rythme

Temps plein

Durée en centre

400 heures

Durée en entreprise

12 semaines

Validation

Diplôme de l'Education Nationale
Certificat de spécialisation
Cuisinier en Desserts de restaurant
niveau 3
Certificat de réalisation et de
compétences acquises

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- Epreuves écrites ponctuelles
- Epreuves en CCF (Contrôles en Cours de Formation)

Entrée-sortie permanente

Non

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

Objectifs professionnels

Le titulaire du C.S. C.D.R. est spécialisé dans la confection de desserts en restaurant. Il participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité. Il réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable. Il contribue à la notoriété de l'établissement.

Contenu

- ? Production de desserts servis en restaurant
- ? Hygiène alimentaire et coûts en restauration
- ? Communication et organisation appliquée à la production de desserts en restaurant

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.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

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 :
99 %

Réussite aux examens :
88 %

Insertion professionnelle :
72 %

Indicateurs de performance de notre organisme (toutes formations continues confondues)

Délais et modalités d'accès

Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (France Travail,

Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant

Mission Locale, Cap Emploi)

Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'un entretien individuel :

Admission après entretien et positionnement

Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au tarif en vigueur

Le délai d'accès à la formation est fixé à 2 mois minimum jusqu'au démarrage de l'action (sauf contraintes organisationnelles, disponibilités ou modalités de financement).

Financements possibles

Multi financement

Poursuite de parcours

En termes d'emploi : Commis pâtissier, chef de partie, chef pâtissier

En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours :

- Brevet Professionnel Pâtissier
- BTS Management en hôtellerie restauration option A Management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B Management d'unité de production culinaire

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 Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037