Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant

Mis à jour le 20 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus
Etre titulaire d'un Baccalauréat Professionnel Cuisine ou BP Cuisine

Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Mention Complémentaire ; Niveau 3

Modalités d'évaluation

MC CDR sous forme d'examen terminal

Entrée-sortie permanente

Non

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

Objectifs professionnels

Cette formation complémentaire permet au cuisinier de se spécialiser dans la conception et la réalisation d'entremets sucrés et de desserts de restaurant. Capable de s'intégrer dans une brigade de cuisine, l'apprenti développe sa créativité et son goût pour la gastronomie afin de proposer des créations pâtissières personnalisées.

Cette mention est basée sur la réalisation de desserts sur assiette (chauds ou froids), d'entremets classiques et modernes, de décors, de glaces, sorbets et crèmes glacées, sur la confection de petits fours et sur le travail du chocolat

Contenu

Travaux pratiques
Législation
Technologie
Sciences Appliquées à l'Alimentation
Langue vivante
Arts appliqués

Modalités pédagogiques

– Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
– Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
– Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs diplômés dans le domaine enseigné
Professionnels de la restauration

Les plus

Taux de satisfaction
93%

Réussite aux examens
100%

Insertion professionnelle
Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat : 1 an

Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant

Délais et modalités d'accès

– Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
– Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
– Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription.

Le délai d'accès à la formation est fixé de juin à décembre (sauf contraintes organisationnelles, disponibilités ou modalités de financement).

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

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