Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180621F — Mise à jour : 8 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Présentation de la formation

Objectifs

- Participer aux achats
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Organiser son poste de travail
- Prévoir les matériels
- Assurer les prestations
- Contrôler les fabrications
- Effectuer les différentes mises en place
- Déguster les desserts et argumenter
- Assurer les opérations de fin de service
- S'intégrer à une équipe
- Etablir une relation avec les différents services
- Participer à la conception des supports de vente
- Orienter les ventes
- Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

Programme

Épreuve / Unité (EU) - 1. Pratique professionnelle et dessin appliqué

Épreuve / Unité (EU) - 2. Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Unité capitalisable (UC) - 3. Évaluation des activités en milieu professionnel et communication

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Code RNCP : 40287

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2091393S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2026	05/07/2027

Source : GREF Bretagne #25180621F