Certificat de spécialisation desserts de restaurant

CS DR

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181342F — Mise à jour : 19 janvier 2026

Organisme responsable : **CFA ECB**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation,le titulaire de la mention complémentaire en desserts de restaurant sera capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production , de concevoir réaliserdes entremets sucrés, des desserts de restaurant.Il pourra suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et sera capable de contrôler la qualité de ses productions.

Programme

Prévoir les besoins et établir les bons de commandes.
Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage.
Réceptionner et contrôler les produits livrés(valeur quantitative et qualitative).
Contrôler les stocks du poste de travail, entretenir les locaux et matériels.
Entretenir les locaux et le matériel de production et de service .
Déterminer les besoins .
Préparer,transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique.
Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson.
Décorer et personnaliser le produit fini.
Assurer les opérations de fin de service,élaborer les fiches HACCP.
Mettre en place son poste de travail.
Vérifier la concordance des supports de vente et de production.
Répondre aux annonces étaux commandes.
Assurer la distribution de la production.
Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour.
Vérifier la température de stockage.
Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Contrôler la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions.
Identifier, conditionner et protéger les produits à conserver.
Suivre la fiche HACCP.
Avec 2 épreuves professionnelles
EP1 Pratique professionnelle
EP2 Technologie professionnelle, dessin appliqué à la profession

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
2092288S	Présentiel	Saint-Méen-le-Grand	02/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #25181342F