Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26197389F — Mise à jour : 5 février 2026

Organisme responsable : **AREP 29**

Présentation de la formation

Objectifs

Produire et envoyer des desserts

- Organiser la production
- Réaliser des préparations
- Préparer le poste d'envoi
- Gérer les bons et les demandes des clients
- Dresser la préparation
- Envoyer et communiquer au cours du service

Optimiser et gérer la production des desserts

- S'approprier les desserts de la carte
- Participer à la création d'un dessert
- Participer aux approvisionnements
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail
- Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources

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
2201619S	Présentiel	Quimper	01/09/2026	31/08/2027

Source : GREF Bretagne #26197389F