Certificat de spécialisation desserts de restaurant - CS Dessert de Restaurant

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211745F — Mise à jour : 18 septembre 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

Objectif(s) de formation

A l'issue de sa formation, le titulaire de la du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

Objectif(s) pédagogique(s)

Réaliser des entremets sucrés et des desserts de restaurant.

Imaginer, dessiner et réaliser ses propres desserts "créés" minute

Servir le dessert à l'assiette pour une consommation immédiate en restaurant.

Programme

Programme

Bloc 1 - 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
- Envoyer et communiquer au cours du service

Bloc 2 - 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
Niveau CAP, BEP	**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
2329350S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	01/07/2028

Source : GREF Bretagne #26211745F