Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212044F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CS conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces. Il travaille les produits frais de saison, le chocolat, le sucre.

Programme

Enseignement professionnel

- Production culinaire
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la restauration
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Anglais
- Arts appliqués

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**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
2329742S	Présentiel	Quimper	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26212044F