CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION | Desserts de restaurant

CMA FORMATION
Hôtellerie restauration

Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE



Le cuisinier en desserts de restaurant

Le cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail et effectue un contrôle qualité de ses produits et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit être attentif aux nouveautés et aux matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Objectifs de la formation

La formation Certificat de Spécialisation Desserts de restaurant permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production,
- Assurer la conception, la réalisation et le service des desserts de restaurant,
- Faire le suivi des commandes,
- Approvisionner son poste de travail,
- Contrôler la qualité de ses productions.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP40287BC01 - Produire et envoyer des desserts

RNCP40287BC02 - Optimiser et gérer la production des desserts

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures de cours par semaine
- 40 semaines de formation en entreprise
dont 5 semaines de congés payés

Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Vannes

Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtissier, TFP Cuisinier, Bac Pro Cuisine, Bac Pro Boulanger Pâtissier, Bac Techno Sciences et techniques en hôtellerie - restauration, BTS Management en hôtellerie - restauration, option B

Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.

Validation

Certificat de Spécialisation Desserts de restaurant, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 40287
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287

Durée

A minima 400h - Parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil

Type de contrat

Alternance

Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

90 %	Taux de réussite aux examens**
90 %	Taux de satisfaction**
90 %	Taux d'insertion*** dont 50 % en poursuite d'études***
20 %	Taux de rupture**

CMA FORMATION
Hôtellerie restauration

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION I Desserts de restaurant

QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Capacité d'organisation
Capacité à mémoriser
Capacité à travailler en équipe
Capacité d'adaptation
Bonne résistance physique
Créatif et curieux

ENTREPRISES CONSEILLÉES

Restaurant gastronomique
Restaurant traditionnel
Nous consulter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et / ou en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de notre CMA Formation Bretagne
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Employé dans la restauration, café, brasserie et de hôtellerie

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

NOUS CONTACTER

CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC
cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN
cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER
cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES
cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ
cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO
cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES
cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

www.cma-formation-bretagne.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE

*RNCP, Registre National des Certifications Professionnelles - ** Cohorte 24/25 *** Cohorte 23/24 - Crédit photo ©CMA Bretagne - D.Echelard - Mise à jour 10/2026 - CMA Bretagne