Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Mis à jour le 17 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau CAP relevant des secteurs de la restauration
Ou avoir pratiqué plus de 3 ans dans le domaine considéré
Profil particulier : nous consulter
Entretien et tests de positionnement

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte en contrat d'apprentissage

Rythme

Temps plein

Durée en centre

400 heures

Validation

Certificat de spécialisation Desserts de restaurant
La validation peut être totale ou partielle
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287/

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation – Examen final

Modalités de suivi

Objectifs professionnels

- Se spécialiser dans la confection de desserts de restaurant
- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces…
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions

Contenu

RNCP40287BC01 – 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

RNCP40287BC02 – 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

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel

Formation en alternance

VAE (Validation des acquis et de l'expérience)

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théorique
Restaurant pédagogique.

Moyens pédagogiques

Laboratoires, cuisines et plateaux techniques professionnels équipés en matériels. Portfolio numérique.
Documents pédagogiques – Matières d'oeuvre fournies.

Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Positionnement initial – Livret de suivi pédagogique

Evaluations en cours de formation

Entretiens individuels périodiques / Points réguliers pour ajustement si nécessaire

Suivi en entreprise – Bilan intermédiaire – Bilan final – Suivi post-formation

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP40287

Salle de cours, salle informatique, centre de ressources…

Durée

En centre de formation : 400h minimum dans le cadre de l'alternance.
Alternance 1 semaine en centre et 3 semaines en entreprise.

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

Financements possibles

8 329 € dans le cadre d'un parcours complet.
Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.
Coûts de la formation pris en charge par les OPCO.
Frais d'hébergement, restauration et 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

Possibilité de préparer un diplôme, titre ou certification de niveau 4

Type d'emplois accessibles

Pâtissier ou cuisinier au sein d'une brigade dans un restaurant, dans une boulangerie-pâtisserie, une pâtisserie-chocolaterie.
Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie

Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation par nos référentes handicap Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023