



CS – DESSERTS DE RESTAURANT

Certificat de Spécialisation

OBJECTIFS

Le titulaire du Certificat de Spécialisation "cuisinier en desserts de restaurant" est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

CONTENUS

BLOCS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

01 - 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

02 - 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

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'une certification du secteur de l'hôtellerie restauration-alimentation

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans, hors dérogations : sportif de haut niveau, personne en situation de handicap, création ou reprise d'entreprise

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

VALIDATION

Certificat de Spécialisation

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 - CAP

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

MODALITÉS D'EVALUATION

Epreuves en cours (CCF) et /ou fin de formation

Epreuves finales d'examen

Epreuve orale avec un jury Dossier professionnel

Il est possible de valider tout ou partie des blocs de compétences de cette formation.

DURÉE INDICATIVE

450 heures sur 1 an

DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre.

MODALITÉS D'ADMISSION

MODALITÉS D'ACCÈS

Admission sur dossier

Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique

Signature du contrat d'apprentissage.

DOSSIER D'ADMISSION

Dossier à transmettre à l'Etablissement du lieu de réalisation de la formation

INSCRIPTIONS

Prendre contact avec l'Etablissement du lieu de réalisation de la formation.

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles

TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITE

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

POUR ALLER PLUS LOIN**DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS**

Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, chef de partie (avec expérience) ...

[Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr](#)

CODE RNCP 40287

+ d'informations sur le lien suivant

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287/>

LES + DE LA FORMATION

Garantie de pouvoir poursuivre sa formation en cas de rupture de contrat

Aucun frais à la charge de l'apprenti

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

Date de mise à jour le 09/03/2026

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025**TAUX DE RÉUSSITE**

100% de taux de réussite

TAUX DE SATISFACTION

86% de nos apprentis sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

82% après 6 mois

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI DANS LE DOMAINE

80% après 6 mois

TAUX D'INTERRUPTION EN COURS DE FORMATION

13% - 1 abandon sur 8 inscrits

VALEUR AJOUTÉE DE L'ÉTABLISSEMENT

[Selon INSER JEUNES](#)



Si le taux d'emploi constaté* est supérieur au taux d'emploi attendu* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprentis est positif.

LIEU DE FORMATION

Lycée du clos d'or
6 rue Alfred de Vigny
38100 GRENOBLE

Lg
ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
LESDIGUIÈRES
GRENOBLE

CONTACTS

GRETA DE GRENOBLE

Service Apprentissage Tél : 04 76 33 27 40

Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr

