

# Certificat de spécialisation desserts de restaurant

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CFA DE L'AGGLOMERATION  
COTE BASQUE - ADOUR  
**Dominique BAYLE**  
05.59.25.38.00  
contact@cfa-paysbasque.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

Conditions d'entrée : ? Avoir entre 16 à 30 ans  
? Titulaire d'un diplôme (CAP cuisine/pâtissier, TFP cuisinier, ou BAC PRO Cuisine/boulanger pâtissier, Bac techno STHR, BTS management en HR, option B) Prerequisites : ?  
Avoir une présentation irréprochable ? Savoir-être sociaux (politesse, respect, ponctualité, assiduité, empathie...) ? Être organisé(e) ?  
Avoir une bonne mémoire ? Aimer travailler en équipe

### Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Le titulaire de Certificat de spécialisation desserts de restaurant doit être capable de participer à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité. Il organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées. Il transmet les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client. Il contribue à la notoriété de l'établissement.

## Contenu et modalités d'organisation

Répartition des Enseignements : ? Gestion de l'activité professionnelle : 3,5 heures/semaine ? Travaux pratiques : 21 heures/semaine ? Sciences appliquées : 1,75 heures/semaine ? Gestion appliquée : 1,75 heures/semaine ? Français : 1,75 heures/semaine ? Arts appliqués : 3,5 heures/semaine ? Retour sur expérience : 1,75 heures/semaine Possibilité d'aménagements du parcours de formation et des épreuves d'examen pour les personnes en situation de handicap

Parcours de formation personnalisable ?      **Oui**      Type de parcours      **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

**Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

## Et après ?

### Suite de parcours

Entrée dans la vie active : pâtissier dans un restaurant gastronomique ou traditionnel

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00440251	du 26/08/2024 au 31/08/2025	Bayonne (64)	<b>CFA DE L'AGGLOMERATION CÔTE BASQUE - ADOUR</b>		Non éligible	
00651868	du 31/08/2026 au 30/08/2027	Bayonne (64)	<b>CFA DE L'AGGLOMERATION CÔTE BASQUE - ADOUR</b>		Non éligible	