

# Certificat de Spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

ECOLES CCI DORDOGNE  
Céline Prouillac  
05.53.35.72.72  
c.prouillac@ecoles.dordogne.cci.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

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

### Sélection :

Dossier  
Tests  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

Cette formation est accessible aux candidats titulaires au minimum d'un CAP cuisine, Bac Pro Organisation de la Production Culinaire, Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration. Être âgé de 16 à 30 ans. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap Conclure un contrat d'apprentissage

### Prérequis pédagogiques :

Goût réel pour les métiers de l'Hôtellerie Restauration, sens de l'organisation et du contact. Intérêt pour le travail en équipes.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Former des professionnels de la pâtisserie en restaurant - Réaliser des petits fours, des entremets, des pâtisseries, des desserts à l'assiette, des glaces et sorbets, de la confiserie - Créer des recettes originales - Veiller au stockage et à la gestion des matières premières - Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

## Contenu et modalités d'organisation

Missions en entreprise - Approvisionnement, stockage, entretien - Production, création - Service, distribution - Conservation, contrôle qualité  
Contenu de la formation au CFA - Travaux pratiques et appliqués - Technologie professionnelle - Analyse sensorielle - Législation - Communication/ Vente - Gestion - Sciences appliquées - Arts appliqués

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## Validation(s) Visée(s)

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

## Et après ?

### Suite de parcours

- Bac Pro Organisation de la Production Culinaire - Brevet Professionnel Arts de la Cuisine Insertion professionnelle

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00538283	du 08/09/2025 au 10/07/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		Non éligible	