

Certificat de Spécialisation Desserts de restaurant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE
Christine DANSAC
07.60.69.23.43
contact@campus120.cci.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 :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

- À partir de 15 ans sous conditions - Et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en apprentissage - Sans conditions d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

Prérequis pédagogiques :

Candidats titulaires d'un diplôme : - CAP Cuisine - CAP Pâtissier - Titre à finalité professionnelle Cuisinier - BAC PRO Cuisine - BAC PRO Boulanger-Pâtissier - BAC Technologique Sciences et Techniques en Hôtellerie-Restauration - BTS Management en Hôtellerie - Restauration option B

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire de ce certificat est un professionnel de la pâtisserie, intégré à une brigade de cuisine, se consacre à l'élaboration de desserts pour la restauration. Il prépare une variété de créations : viennoiseries, petits fours sucrés et salés, entremets, pâtisseries, glaces, etc. Il gère également les commandes et l'approvisionnement de son poste (achat, réception et stockage des ingrédients), tout en veillant à la qualité des produits (conservation et température de stockage) ainsi qu'à celle de ses préparations. Pour exceller dans ses tâches, il doit maîtriser les innovations en matière de produits et d'équipements utilisés dans les ateliers de pâtisserie et de cuisine. Ce métier impose des horaires décalés et le respect strict des normes d'hygiène, pour lesquelles il est formé, notamment en ce qui concerne la réglementation en hygiène et sécurité. Il s'adapte également aux exigences spécifiques de l'entreprise. Après quelques années d'expérience, ce cuisinier peut évoluer vers un poste de cuisinier spécialisé ou de chef de partie, en fonction de ses compétences et aspirations.

Contenu et modalités d'organisation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL Pôle 1 : Production et envoi des desserts • Activité professionnelle 1 : production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité - Organisation de la production - Réalisation des préparations • Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité - Préparation du poste d'envoi - Gestion des bons et des demandes des clients - Dressage - Envoi et communication autour du service Pôle 2 : Optimisation et gestion de la production des desserts • Activité professionnelle n° 1 : participation à l'élaboration de la carte des desserts - Connaissance des desserts de la carte - Participation à la création d'un dessert • Activité professionnelle n° 2 : participation aux approvisionnements • Activité professionnelle n° 3 : mise en oeuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources - Application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail - Mise en oeuvre des préconisations en matière de gestion durable des ressources

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

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Les diplômés peuvent poursuivre leurs études avec une formation avec un Bac (ou un autre diplôme de niveau 4) comme : - le Bac Pro Cuisine - le Certificat de spécialisation Organisateur de réceptions

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00558071	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	Non éligible		
00558077	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	Non éligible		

00651574

du 01/09/2026 au
02/07/2027

Poitiers (86)

**CAMPUS 120 - CFA
DE LA CCI DE LA
VIENNE**

Non
éligible

Contrat
app

00651575

du 01/09/2026 au
02/07/2027

Poitiers (86)

**CAMPUS 120 - CFA
DE LA CCI DE LA
VIENNE**

Non
éligible

Contrat
pro