

# Certificat de Spécialisation Desserts de restaurant

Mention Complémentaire DR

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du certificat de spécialisation desserts de restaurant sera capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production, de concevoir, réaliser le service des entremets sucrés, des desserts de restaurant. Il pourra suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et sera capable de contrôler la qualité de ses productions

## Programme

### COMPÉTENCES

#### Bloc 1 - 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 et envoyer et communiquer au cours du service

#### Bloc 2 - 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

### ENSEIGNEMENTS

Pratique professionnelle et technologie  
Gestion  
Communication / Bureautique  
Arts appliqués / design culinaire  
Sciences appliquées

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Toute personne souhaitant compléter son savoir-faire de cuisinier en se spécialisant en pâtisserie et desserts à l'assiette.

### Durée

1 Année dont 420 Heures en centre

### Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

### Adresse

**Site de Rennes/Bruz**  
Campus de Ker Lann,  
6 Rue des frères Montgolfier, BP  
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

## Les points forts de la formation

- Concours : participation à des concours nationaux et internationaux
- Équipements professionnels : prise en charge financière des équipements professionnels
- Masterclass : animées par des professionnels de la pâtisserie
- Erasmus+ : Stage de mobilité européenne de 2 semaines (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation).

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine ; CAP Pâtissier ; Titre à finalité professionnelle Cuisinier ; Bac professionnel Cuisine ; Bac professionnel Boulanger-pâtissier ; Bac technologique Sciences et techniques en hôtellerie-restauration ; BTS Management en hôtellerie-restauration, option B, autres profils : se renseigner auprès du CFA.

→ **Niveau d'entrée** : CAP, BEP - Niveau 3

↔ **Niveau de sortie** : CAP, BEP - Niveau 3

## Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation, validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Réaliser des entremets sucrés et des desserts de restaurant / Imaginer, dessiner et réaliser ses propres desserts "créés" minute, servis à l'assiette et consommés immédiatement au restaurant.

## ▶ ALTERNANCE

## Modalités d'évaluations

Evaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas d'organisation de certification par blocs de compétences.

## Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance, apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

## Perspectives métiers

Cuisinier, Pâtissier dans un restaurant traditionnel ou gastronomique ...Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier en desserts de restaurant, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh/>

## Poursuite d'études

En 2 ans : BP Arts de la cuisine / BTS en management en hôtellerie - restauration.

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 09/02/2026

**Intitulé** : CS - Desserts de restaurant-

MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET  
DE LA JEUNESSE

**Code RNCP** : 40287 - JO du 21/10/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contact



**POULAIN Christèle**

[christele.poulain@fac-metiers.fr](mailto:christele.poulain@fac-metiers.fr)

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435  
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz  
Tél. : 0299054545 - [cci.formationcontinue@fac-metiers.fr](mailto:cci.formationcontinue@fac-metiers.fr) - <https://www.fac-metiers.fr/>

## Les sessions



**Bruz**

- Nous contacter