



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION • NIVEAU 3 • RNCP40287

Desserts de restaurant

Un spécialiste du poste desserts, qui produit, dresse et envoie des desserts à l'assiette créatifs et maîtrisés.

 **420 heures**
ajustable selon le profil

 **Alternance**

 **0 € en alternance**
4 550 € TTC en
financement direct

 **Partout en France**
distanciel ou hybride

 **Entrée permanente**
inscription toute
l'année

 **CAP ou bac du secteur**
test de positionnement
à l'entrée



Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité :
93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE :
8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour : octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

 **AUGUSTE**
ACADÉMIE

Le métier

Le titulaire du CS Desserts de restaurant est spécialisé dans la production, le dressage et l'envoi des desserts. Créatif, il participe à la conception de la carte des desserts, organise sa production en choisissant les matières premières et les techniques adaptées, puis dresse et envoie les desserts au rythme du service. Il transmet au personnel en contact avec la clientèle les informations utiles à la commercialisation et contribue à la notoriété de l'établissement. Il exerce en restaurant, hôtel-restaurant, salon de thé ou chez un traiteur, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de développement durable.

Ce que vous saurez faire

- | | |
|--|--|
| ★ Planifier sa production et organiser son poste de travail | ★ Dresser et envoyer les desserts au rythme du service |
| ★ Réaliser pâtes, appareils, crèmes, mousses, ganaches et fabrications glacées | ★ Participer à la création d'un dessert et à l'élaboration de la carte |
| ★ Réaliser inserts, montages et éléments de finition | ★ Participer aux approvisionnements et au stockage des produits |
| ★ Configurer le poste d'envoi et gérer les bons et les demandes spécifiques | ★ Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources |

À qui elle s'adresse

Public visé

- ★ Candidats en poursuite ou reprise d'études
- ★ Salariés
- ★ Public en reconversion professionnelle
- ★ Demandeurs d'emploi

Prérequis

- ★ CAP Cuisine ou CAP Pâtissier
- ★ TFP Cuisinier, bac pro Cuisine ou Boulanger-pâtissier
- ★ Bac STHR ou BTS MHR option B
- ★ Test de positionnement

Débouchés

- ★ Commis de cuisine ou de pâtisserie
- ★ Cuisinier
- ★ Pâtissier de restaurant
- ★ Avec l'expérience : responsable des desserts
- ★ Avec l'expérience : chef de partie



Le programme

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, 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 et de sécurité
- ★ Mettre en œuvre la gestion durable des ressources

Certification et validation par blocs

Certificat de spécialisation (ex-mention complémentaire) du ministère de l'Éducation nationale · [RNCP40287](#) · enregistré au RNCP jusqu'au 31/08/2029.

Chacun des 2 blocs peut être validé indépendamment. Le diplôme complet s'obtient par la validation des 2 unités professionnelles.

Modalités d'évaluation

L'examen se passe en présentiel. Selon le statut du candidat, les épreuves se déroulent en contrôle en cours de formation (CCF) ou en épreuves ponctuelles à date nationale, devant une commission composée d'un formateur de spécialité et d'un professionnel.

Les épreuves professionnelles

- ★ EP1 · Production et envoi des desserts : écrit, pratique et oral (5 h, coef. 8)
- ★ Production de 2 desserts pour 12 convives, envoi en conditions de service
- ★ EP2 · Optimisation et gestion de la production : oral (30 min, coef. 5)
- ★ Présentation d'un portfolio numérique et entretien avec la commission

Passerelles et suites de parcours

Équivalences et passerelles

Le CS Desserts de restaurant succède à la mention complémentaire du même nom : les notes obtenues à l'ancien diplôme peuvent être reportées sur les unités correspondantes. Titulaire d'un bloc ? Contactez-nous.

Poursuivre après

Compléter sa spécialisation avec le CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées, ou évoluer vers le niveau 4 en préparant le BP Arts de la cuisine ou le BP Pâtissier.



Organisation de la formation

Durée et rythme

- ★ Parcours de 12 mois : à partir de 420 heures de formation, ajustable en fonction du profil
- ★ Format hybride : 20 % en présentiel, 80 % à distance
- ★ Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise
- ★ Période de formation en entreprise de 12 semaines, prévue par le référentiel

Durée minimale ramenée à 8 semaines pour les candidats positionnés par décision du recteur.
En contrat d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Méthodes et délais d'accès

- ★ Inscription et démarrage toute l'année
- ★ Accès à la plateforme de formation 24 h après l'enregistrement de votre dossier
- ★ Équipement requis : ordinateur, connexion internet stable, caméra et micro
- ★ Assistance technique et pédagogique : pédagogie@auguste-academie.com, réponse sous 72 h
- ★ Pédagogie adaptée à chaque profil : hybride, ou 100 % à distance si le profil le nécessite
- ★ Ateliers, coaching examens, masterclass
- ★ Formateurs experts du métier
- ★ Accès illimité à la plateforme et à ses ressources
- ★ Accompagnement individuel et personnalisé
- ★ Accompagnement à la recherche d'alternance

Financement et tarifs

EN ALTERNANCE

0 €

Reste à charge nul pour l'apprenti. Coût pédagogique pris en charge par l'OPCO.

FINANCEMENT DIRECT

4 550 € TTC

Tarif particulier pour un parcours de 12 mois.
Prise en charge possible selon votre situation et le dispositif.

Dispositifs mobilisables

- ★ Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- ★ CDI apprentissage
- ★ France Travail
- ★ CPF
- ★ Entreprise
- ★ Autofinancement

Lieux et accessibilité

- ★ Formation accessible partout en France : cours à distance et sessions en présentiel dans plusieurs villes. Nous consulter pour la disponibilité du lieu.
- ★ Accessibilité aux personnes en situation de handicap : adaptation en fonction du handicap (pédagogie, tiers temps à l'examen...). Contactez le référent handicap pour étudier votre situation.

Indicateurs de résultats

Basé sur la période de septembre 2025 à septembre 2026 (première promotion à venir)

- ★ Taux de rupture des contrats d'apprentissage : publié après le démarrage de la première promotion
- ★ Taux d'interruption en cours de formation (abandon) : publié après le démarrage de la première promotion
- ★ Taux d'obtention du diplôme : publié après la première session d'examen
- ★ Taux de poursuite d'études et taux d'insertion professionnelle à 6 mois : publiés 6 mois après la sortie de la première promotion
- ★ Valeur ajoutée de l'établissement : calculée par l'État ([InserJeunes](#)) à partir des premiers résultats

Pour voir notre méthode de calcul de nos taux, cliquez ici.





AUGUSTE ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.

Fiche mise à jour : octobre 2026.

Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.