



Desserts de restaurant

Certificat de Spécialisation

Certification officielle de niveau 3 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

Fiche RNCP40287 certifiée par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse, code NSF 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Objectifs

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « Desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

Il participe 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.



Métiers visés

- Commis pâtissier de restaurant
- Chef de partie de restaurant
- Chef de partie desserts
- Pâtissier en hôtellerie, en traiteur, salon de thé...

Public visé

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

Pré-requis

- CAP Cuisine ou CAP Pâtissier
- TFP Cuisinier
- Bac pro Cuisine ou Bac pro Boulanger-pâtissier
- Bac techno ST en hôtellerie-restauration
- BTS Management en hôtellerie-restauration, option B
- Test de positionnement

Blocs de compétences

BC01. 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

BC02. 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 oeuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Modalités d'évaluation

Une session d'examen en présentiel par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury :

- Évaluation écrite et orale
- Évaluation pratique





Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année, en fonction du projet du candidat
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises disposant d'un poste de préparation dédié aux desserts à l'assiette de type : établissements de restauration et d'hôtellerie/restauration, établissements spécialisés de type salons de thé, entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

Inscription tout au long de l'année



Financements

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

Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement

Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

Lieux de formation

Paris, Golfe de Saint-Tropez, Toulon, Bordeaux, Toulouse, Lille, Aix-en-Provence, Lyon, Perpignan, Nantes
Nous consulter pour la disponibilité du lieu

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.
Nous consulter pour plus d'informations

Passerelles, équivalences et suites de parcours

Après avoir obtenu le CS Pâtisserie de boutique, il est possible d'élargir ses compétences en préparant le CS "Desserts de restaurant" ou "CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie"

Indicateurs de résultats

Les indicateurs de résultats ne sont pas encore disponibles.
Premières sessions de formation en cours





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