

Certificat de spécialisation Desserts de restaurant

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Certificat de spécialisation) - Niveau 3
N° RNCP : RNCP40287, date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2029

Le/la titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts. Il/elle participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité. Il/elle organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées. Il/elle transmet les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client. Il/elle contribue à la notoriété de l'établissement. Il/elle exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts. Il/elle contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

MAJ 27/03/2026

Infos utiles

Le/la titulaire de ce certificat de spécialisation sera capable de :

- 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
- S'approprier les desserts et 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

OBJECTIFS

DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 1 an soit 406h

Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise
(voir calendrier)

PRÉREQUIS

L'accès en formation à la spécialité « Desserts de restaurant » de niveau 3 est ouvert aux titulaires des diplômes suivants :

CAP Cuisine ou Pâtissier ; Titre à finalité professionnelle Cuisinier ; BAC PROFESSIONNEL Cuisine ou Boulanger-pâtissier ; BAC TECHNOLOGIQUE Sciences et techniques en hôtellerie-restauration ; BTS Management en hôtellerie-restauration, option B.

En apprentissage, formation accessible de 18 à 29 ans

Validation possible par blocs de compétences

Consulter l'ICEP pour tout autre public

INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com

MÉTIERS VISÉS

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « desserts de restaurant » peut exercer ses fonctions dans :

- Des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration ;
- Des établissements spécialisés de type salons de thé ;
- Des entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du certification de spécialisation « Dessert de restaurant » peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC ou BAC+2 (s'il/si elle est titulaire d'un BAC et équivalent ou du niveau selon modalités)

Équivalences du certificat de spécialisation : Diplôme de niveau 3

INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

- Production TP
- Technologie Professionnelle
- Organisation du travail
- Gestion appliquée
- Communication
- Sciences appliquées

Enseignements généraux :

- Anglais
- Arts appliqués



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation



Épreuves

EPI/ Production et envoi des desserts - coef 8 , forme : ponctuelle écrite et pratique, durée : 4h

EP2/ Optimisation et gestion de la production des desserts - coef 5, forme : ponctuelle et orale, durée : 30min

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.