

Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

Certifiante

Contrat pro.

Contrat appr.

Formation continue.

Réf. : 1302410F — Mise à jour : 23 janvier 2026

Organisme responsable : CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann

Contenu

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire de la Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant est capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production. Il conçoit des desserts et des entremets sucrés et assure leur service à l'assiette en salle. Il est en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et contrôler la qualité de ses productions.

Programme

Enseignement professionnel

- Approvisionner, stocker, entretenir
- Prévoir les besoins et établir des bons de commandes / Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- Réceptionner et contrôler les produits livrés (valeur quantitative et qualitative)
- Contrôler les stocks du poste de travail, entretenir les locaux et matériels

Produire

- Entretenir les locaux et le matériel de production et de service
- Déterminer les besoins / Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique
- Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson / Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service, élaborer les fiches HACCP

Distribuer

- Mettre en place son poste de travail / Vérifier la concordance des supports de vente et de production
- Répondre aux annonces et aux commandes / Assurer la distribution de la production
- Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour

Contrôler et conserver

- Vérifier la température de stockage / Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Contrôler la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions
- Identifier, conditionner et protéger les produits à conserver / Suivre la fiche HACCP

Enseignement général

- Anglais

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau de sortie

Aucun prérequis

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Code RNCP : 40287

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1779823	Présentiel	Bruz	31/08/2025	30/06/2026
1779824	Présentiel	Bruz	31/08/2025	30/06/2026

Source : GREF Bretagne #1302410F