

Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 2003741F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

Contenu

Objectifs

Le titulaire du CS conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces. Il travaille les produits frais de saison, le chocolat, le sucre.

Programme

Enseignement professionnel

- Production culinaire
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la restauration
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Anglais
- Arts appliqués

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie 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
1946717	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #2003741F