

Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24154556F — Mise à jour : 23 janvier 2026

Organisme responsable : **AREP 29**

Contenu

Objectifs

Le titulaire du Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

À l'issue de la formation, vous serez capable de

Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant

Veiller à l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)

Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)

Contrôler la qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement)

Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine

Programme

Approvisionnement, stockage et entretien

Production

Service, Distribution

Conservation, contrôle qualité

Les produits

Les préparations

Les moyens de conservation

Les matériels

Analyse sensorielle

Législation

Gestion appliquée

Communication

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
1856109	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #24154556F