

Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

MC CDR - CS Cuisinier desserts de restaurant

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24155226F — Mise à jour : 23 janvier 2026

Organisme responsable : **OGEC JEAN PAUL II DE LA SALLE**

Contenu

Objectifs

- Participer aux achats
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Organiser son poste de travail
- Prévoir les matériels
- Assurer les prestations
- Contrôler les fabrications
- Effectuer les différentes mises en place
- Déguster les desserts et argumenter
- Assurer les opérations de fin de service
- S'intégrer à une équipe
- Etablir une relation avec les différents services
- Participer à la conception des supports de vente
- Orienter les ventes
- Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

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
1860837	Présentiel	La Guerche-de-Bretagne	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #24155226F