

Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 24158284F — Mise à jour : 23 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Contenu

Objectifs

Etre capable de concevoir, de réaliser et d'assurer des entremets salés et sucrés et desserts de restaurant.

Il a pour fonction :

- l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production.
- la conception, la réalisation et le service des entremets salés, sucrés, et des desserts de restaurant.
- le suivi des commandes.
- l'approvisionnement de son poste de travail.
- le contrôle qualité de ses productions.

Programme

1 - Enseignements professionnels

- Pratique professionnelle

- Technologie

- Sciences appliquées et arts appliqués

- Environnement économique, juridique et social

- Commercialisation

2 - Anglais

3 - Tutorat

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
1884461	Présentiel	Vannes	31/08/2025	02/07/2026

Source : GREF Bretagne #24158284F