

Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180621F — Mise à jour : 8 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

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...)

Programme

Épreuve / Unité (EU) - 1. Pratique professionnelle et dessin appliqué

Épreuve / Unité (EU) - 2. Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Unité capitalisable (UC) - 3. Évaluation des activités en milieu professionnel et 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
2091393	Présentiel	Ploufragan	31/08/2026	04/07/2027

Source : GREF Bretagne #25180621F