

Certificat de spécialisation desserts de restaurant

CS DR

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181342F — Mise à jour : 19 janvier 2026

Organisme responsable : CFA ECB

Contenu

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire en desserts de restaurant sera capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production, de concevoir réaliser des entremets sucrés, des desserts de restaurant. Il pourra suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et sera capable de contrôler la qualité de ses productions.

Programme

- Prévoir les besoins et établir les bons de commandes.
 - Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage.
 - Réceptionner et contrôler les produits livrés (valeur quantitative et qualitative).
 - Contrôler les stocks du poste de travail, entretenir les locaux et matériels.
 - Entretenir les locaux et le matériel de production et de service.
 - Déterminer les besoins.
 - Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique.
 - Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson.
 - Décorer et personnaliser le produit fini.
 - Assurer les opérations de fin de service, élaborer les fiches HACCP.
 - Mettre en place son poste de travail.
 - Vérifier la concordance des supports de vente et de production.
 - Répondre aux annonces et aux commandes.
 - Assurer la distribution de la production.
 - Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour.
 - Vérifier la température de stockage.
 - Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
 - Contrôler la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions.
 - Identifier, conditionner et protéger les produits à conserver.
 - Suivre la fiche HACCP.
- Avec 2 épreuves professionnelles
- EP1 Pratique professionnelle
 - EP2 Technologie professionnelle, dessin appliqué à la profession

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
-----------------	------------------

Aucun prérequis

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
2092288	Présentiel	Saint-Méen-le-Grand	01/09/2026	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #25181342F