Certification de Spécialisation : Cuisinier en dessert de restaurant

Mis à jour le 6 janvier 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un diplôme CAP ou Bac Pro Cuisine

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés

Rythme

Session d'examen

Durée en centre

500 heures

Durée en entreprise

560 heures

Validation

Certification de spécialisation

Diplôme de l'éducation Nationale de Niveau 3

RNPC : 37380

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation

Modalités de suivi

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 37380

Vous souhaitez vous former dans le métier de cuisinier ? n'attendez plus !

Objectifs professionnels

Le titulaire de la certification de spécialisation « Cuisinier en desserts de restaurant » est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

Ses principales missions sont :

- Confectionner des desserts de restaurant et travailler au sein d'une brigade de cuisine.
- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés.
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- Assurer le suivi des commande et de l'approvisionnement de son poste de travail
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits et de ses productions.

Contenu

Bloc 1 – Production de desserts servis en restaurant :

- Organiser son poste de travail
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Contrôler les fabrications
- Effectuer les différentes mises en place
- Déguster les desserts et argumenter
- Assurer les prestations

Bloc 2 – Hygiène alimentaire et coûts en restauration :

- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les stocks de matières premières
- Assurer les opération de fin de service
- Orienter les ventes

Bloc 3 – Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant :

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- S'intégrer à une équipe
- Etablir une relation avec les différents services
- Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir…)

Modalités pédagogiques

Contrôle en cours de formation

Profil des intervenants

Professeurs expérimentés du lycée, formateurs du GRETA

Certification de Spécialisation : Cuisinier en dessert de restaurant

Délais et modalités d’accès

Entretien téléphonique et individuel, du 1er septembre 2025 à la mi-juin 2026

Financements possibles

14€/heure
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du statut du candidat .
Pour une réponse sur mesure, nous contacter.

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l’analyse de vos besoins spécifiques et l’adaptation de votre formation.
Référent Handicap : handicap@strasbourg.greta.fr

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
  67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-strasbourg-europe.com/
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867