

# 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

## 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](mailto:handicap@strasbourg.greta.fr)

## Réseau

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