





# Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant (DR) – F/H

Mis à jour le 25 septembre 2025

# Conditions d'entrée et prérequis

- Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
- Etretitulaired'undiplôme, titre ou certification de niveau 3

#### Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

#### Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

#### **Rythme**

Alternance

#### Durée en centre

12 mois

### **Validation**

 Certificat de spécialisationDesserts de Restaurant
Diplômedeniveau4délivré par l'Education nationale RNCP40287

### Certification

Oui

#### Modalités d'évaluation

 Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

# Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

# **Objectifs professionnels**

Le titulaire du Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant (ex mention complémentaire) conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

Ses principales missions sont :

- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
- Effectuer un contrôle qualité des produits et des productions
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine
- Appliquer la politique commerciale de l'entreprise et contribuer à sa réussite et au développement de l'image de marque

Le titulaire de la Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant **travaille** dans des restaurants, au sein d'une brigade de cuisine.

# Contenu

Enseignement

Pratiques professionnelles et dessins appliqués Etude de situations professionnelles Evaluation des activités en milieu professionnel et communication

# Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage
- Enseignement général en salle

#### **Profil des intervenants**

· Enseignants formateurs du CFA académique

# Les plus

Taux de réussite 2025 : 50%

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui







# Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant (DR) – F/H

# Entrée et sortie permanente

Oui

# Codes réglementaires

Code RNCP : RNCP40287Code diplôme : 56122110

Formacode: 42710Code NSF: 221

• Code ROME : G1602, D1104

# Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en <u>ligne</u>: https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription

# **Financements possibles**

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

# Poursuite de parcours

#### Entrée dans la vie active :

- · Cuisinier en desserts
- Pâtissier de restaurant

#### Poursuite d'études :

• Possibilité de préparer un diplôme, titre ou certification de niveau 5

# 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. Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth 67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET: 18671553800044