CS - Desserts de restaurant

> Développez votre expertise en desserts de restaurant pour concevoir et dresser des créations adaptées à l'identité de l'établissement

- **Apprentissage**
- **CS - Desserts de restaurant**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 an
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- CONCEVOIR et RÉALISER des desserts de restaurant
- ASSURER le suivi des commandes et l'approvisionnement du poste de travail
- CONTRÔLER la qualité des produits et des productions
- PARTICIPER à la valorisation de l'image de l'établissement

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Produire et envoyer des desserts
- C02 - Optimiser et gérer la productiondes desserts

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
CS - DESSERTS DE RESTAURANT

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP40287

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 21/10/2024

Débouchés :
Le titulaire de la certification spécialisée « Desserts de restaurant » occupe un poste de commis en pâtisserie ou pâtissier.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
- Titre à finalité professionnelle Cuisinier
- Bac professionnel Cuisine
- Bac professionnel Boulanger-pâtissier
- Bac technologique Sciences et techniques en hôtellerie-restauration
- BTS Management en hôtellerie-restauration, option B

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- **Prérequis :**
-
  - CAP Cuisine
  - CAP Pâtissier
  - Titre à finalité professionnelle Cuisinier
  - Bac professionnel Cuisine
  - Bac professionnel Boulanger-pâtissier
  - Bac technologique Sciences et techniques en hôtellerie-restauration
  - BTS Management en hôtellerie- restauration, option B

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 420 heures
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://www.cma-occitanie.fr/catalogue/cs-desserts-de-restaurant-for-01319**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 23/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006