CERTIFICAT DE SPECIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT

Formation certifiante de niveau 3

Titre de la certification: Certificat de qualification professionnelle

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CERTIFICATION ENREGISTRÉE AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP : 40287 CODE ROME : G1602 & D1104

DATE D'ENREGISTREMENT: 03/03/2025 DATE D'ÉCHÉANCE : 31/08/2029

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.
Il exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts.
Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité.
Il organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées.
Il transmet les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client.
Il contribue à la notoriété de l'établissement.

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

***les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans la cadre d'un parcours individualisé**

RNCP40287BC01 - PRODUIRE ET ENVOYER DES DESSERTS

- *Organiser la production*
- *Réaliser des préparations*
- *Préparer le poste d'envoi*
- *Gérer les bons et les demandes des clients*
- *Dresser la préparation*
- *Envoyer et communiquer au cours du service*

RNCP40287BC02 - OPTIMISER ET GÉRER LA PRODUCTION DES DESSERTS

- *S'approprier les desserts de la carte*
- *Participer à la création d'un dessert*
- *Participer aux approvisionnements*
- *Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail*
- *Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources*

PROGRAMME DE FORMATION

Bloc 1 - Produire des préparations selon les techniques professionnelles

Bloc 2 - Assurer la préparation du poste de travail pour l'envoi des commandes

Bloc 3 - Créer un dessert pour la commercialisation en restaurant

Bloc 4 - Créer et innover en pâtisserie

Bloc 5 - Organiser des approvisionnements en pâtisserie

Bloc 6 - Gérer durablement les ressources

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)
Prérequis :
L'accès en formation à la spécialité « Desserts de restaurant » de certificat de spécialisation de niveau 3 est ouvert aux titulaires des diplômes suivants :
- 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.
Il est également ouvert, sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux candidats remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.
Contact du référent pour dossier d'inscription.
Monsieur Dominguez Thomas : 06 88 21 08 19

DURÉE

Formation d'une durée de 12 mois.
Contrat d'apprentissage : 25 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine et 3 semaines pleines durant l'année, 75 % est effectué en entreprise.
Contrat de professionnalisation : 15 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine.
85 % est effectué en entreprise.
Durée totale de la formation: 1820 heures dont 455 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.
Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
Les séances théoriques se déroulent en présentiel et distanciel asynchrone.
Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
3 semaines de dossier professionnel réalisés durant l'année.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement à l'entrée de formation.
Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)
Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 , une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous êtres proposés.
Contact référente handicap: Madame Bénédicte Patissier 02 28 23 79 85
Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88
Contact référente mobilité Erasmus : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi : Cuisinier spécialisé en dessert de restaurant.
Evolution professionnelle : TFP cuisinier, coordinateur de réception, responsable de banquet, chef de partie.
Poursuites d'études : Bac professionnel cuisine, brevet professionnel de cuisine.
Mobilité nationale et internationale.

NOS STATISTIQUES 2024 2025

Modalités de calcul de nos indicateurs

Nos taux sont calculés en divisant le nombre de situations concernées (ruptures de contrat, abandons volontaires ou exclusions définitives du CFA) par l'effectif de référence, puis en multipliant le résultat par 100.
Les désistements avant l'entrée en formation sont exclus des calculs. Les ruptures de contrat, les abandons volontaires et les exclusions définitives sont distingués afin de garantir la transparence de nos résultats et d'éviter les doubles comptages au sein d'un même indicateur.

- *Taux de présentation à l'examen : 100 %*
- *Taux d'obtention : 100 %*
- *Taux de rupture : 0 %*
- *Taux d'abandon : 0 %*
- *Taux d'exclusion définitive: 0 %*
- *Taux de satisfaction donné à la formation : 2,63/4*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois : Observable en Janvier 2027*
- *Insertjeunes : En l'absence d'indicateurs InserJeunes publiés pour cette formation, en raison d'un effectif insuffisant, nous mettons en place un dispositif interne de suivi des parcours et des résultats de nos apprentis. Les indicateurs ainsi produits ci-dessus permettent d'évaluer l'efficacité de la formation et sont diffusés conformément aux exigences du référentiel national qualité –*
- *Lien cliquable en pied de page*

Henriman Formation

PLUS D'INDICATEURS SUR
HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET
HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE
HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR

Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits. Cofinancé par l'Union européenne

Informations mises à jour le 27/10/2026