

# CERTIFICAT DE SPECIALISATION CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Formation  
éligible au  
CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

## Objectifs

Préparation du certificat de spécialisation Desserts de Restaurant.  
Préparation au métier de cuisiner en desserts de restaurant en hôtels et restaurants.

## Contenus

Domaines professionnels : – Approvisionnement et stockage des denrées, entretien du matériel et du poste de travail – Production (préparation culinaire, décoration) – Service/distribution (élaboration des commandes, conception/ réalisation des fiches techniques) – Technologie, H.A.C.C.P. Domaines généraux : – Législation – Gestion – Communication – Dessin appliqué -Stages en entreprise

## Pré-requis

Etre titulaire d'un diplôme CAP ou BAC PRO Cuisine Avoir une bonne condition physique et résistant à la station debout prolongée Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés

## Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien individuel et tests de positionnement

## Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : 636h
- Nombre d'heures en entreprise : 588h
- Nombre d'heures au total : 1224h

## Dates

Du 02/09/2024 au 13/06/2025 à Chamalières

## Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise.

## Modalités d'évaluation

- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

## Validation

Diplôme de l'Éducation Nationale niveau 3 Accessible en VAE

## Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- Financement Région
- Financement France Travail

## Tarif

Prix maximum : 14€/heure.

Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

## Résultat(s)

Taux de réussite 100% (2023)

## code RNCP ou RS

RNCP37380

## Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse - 27-02-2023

## Débouchés et poursuites d'études

Cette formation permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant. Coordinateur de réception, responsable de banquet, chef de partie dessert dans un restaurant gastronomique, cuisinier pâtissier.

**Poursuite d'études** : Mention Complémentaire Traiteur, Bac Pro dans l'Hôtellerie Restauration.

[Retrouvez-nous sur MonCompteFormation](#)

Formation réalisée par  
GRETA Auvergne

### Site de formation

Lycée hôtelier Valéry Giscard d'Estaing  
Voie Romaine  
63400 - Chamalières

Contact  
Céline TAILLEFUMIER  
04 73 26 35 06  
greta-auvergne@ac-clermont.fr

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

RÉSEAU  
**greta**  
AUVERGNE