



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 production des 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 :

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

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 [référént 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://formation.cma-occitanie.fr/foix/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 : 01/10/2026. Date d'impression de ce document : 08/10/2026.

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

Téléphone : 3006