

Niveau 3

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION* DESSERTS DE RESTAURANT

*anciennement Mention Complémentaire (MC)

CODE DIPLÔME 56122110

CODE RNCP 40287

CERTIFICATEUR : Education Nationale - ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION : 01/09/2025

OBJECTIFS DE FORMATION

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il ou elle participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité.

Il ou elle organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées. Il ou elle transmet les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client. Il ou elle contribue à la notoriété de l'établissement

Il ou elle exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts. Il ou elle contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus)
 - Contrat de professionnalisation
 - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : www.cite-formations-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

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

DURÉE

- En 1 an : 400 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

ALTERNANCE

12 semaines de formation en centre réparties sur 1 an

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Anglais
- EPS

MODULES D'ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques

MODULES PROFESSIONNELS

- Atelier expérimental
- Pratique création
- Analyse sensorielle
- Pratique professionnelle
- Culture professionnelle
- Savoirs associés

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

Bloc de compétences n°1 : 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
- Envoyer et communiquer au cours du service

Bloc de compétences n°2 : 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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS/REMEDIATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Prix indicatif : prise en charge par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

POURSUITE D'ÉTUDES :

- Bac Pro Cuisine
- Autre : nous consulter

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Cuisinier, commis pâtissier, pâtissier, chef pâtissier...
- Tous types de restaurants ayant une carte de desserts élaborés

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 50 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Modules de formation thématiques
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site