



**Certificat de Spécialisation (CS)**

# Desserts de restaurant

## NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 1 AN

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Organiser son poste de travail
- Identifier et reconnaître les produits
- Contrôler les achats, les stocks et les fabrications
- Réaliser et distribuer des préparations élaborées
- Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux et du matériel selon les normes d'hygiène et de sécurité

### PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (CAP, BEP et équivalents)

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
Finançable et rémunérée  
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :  
différent selon le centre choisi

### AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)  
Promotion par Alternance (Pro-A)  
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation  
Evaluation finale (jury / examen / dossier professionnel...)

### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning  
Jeux de rôle

### MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription  
Entretien

### DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

### ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

### LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé  
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

**87,43%**  
DE REUSSITE AUX  
EXAMENS

**89,31%**  
DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**



## PROGRAMME DE LA FORMATION *(détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)*

### Bloc 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 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

## MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant  
Chef de partie (avec expérience)

## POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CAP - Pâtisserie

## INFORMATIONS LÉGALES



RNCP40287 : CS - Desserts de restaurant Date de début de validité :  
01/09/2025

### Certificateur(s)

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE  
ET DE LA JEUNESSE

## CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

