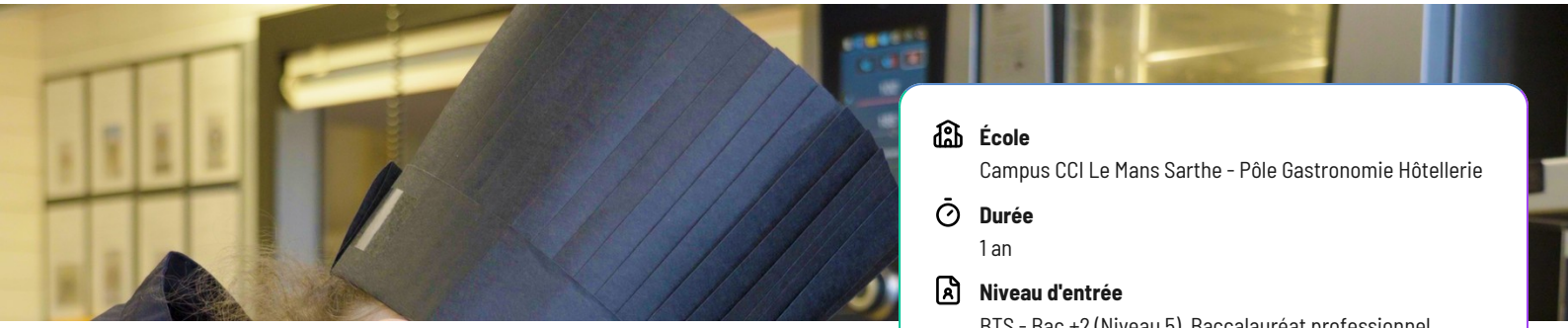


Hôtellerie Restauration

Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant

École
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

Durée
1 an

Niveau d'entrée
BTS - Bac +2 (Niveau 5), Baccalauréat professionnel (niveau 4), Baccalauréat technologique (niveau 4), CAP (niveau 3), Après le bac

Niveau de sortie
Niveau 3

Modalité de formation
Alternance

Lieu
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

Vous souhaitez valoriser vos desserts et développer votre créativité autour de recettes ? Vous êtes curieux et rigoureux ? Venez vous perfectionner en certificat de spécialisation Desserts de Restaurant.

Que faire avec cette certification ?

Métiers visés

Selon la taille ou le type d'entreprise, le titulaire du **certificat de spécialisation Desserts de restaurant** occupe un poste de :

- commis ou de cuisine,
- de commis de pâtisserie,
- cuisinier,
- pâtissier.

Qualités mobilisées

- Passion et créativité
- Sens de l'observation
- Gestionnaire, sens de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Résistance physique

Types d'entreprises ou d'organisations

- Etablissements de restauration et d'hôtellerie.
- Etablissements spécialisés de type salons de thé
- Entreprises de traiteur et d'organisation d'événements

Compétences visées

Le (la) titulaire du certificat de spécialisation sera capable à l'issue de la formation de :

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- Organiser son poste de travail
- Réceptionner et contrôler les livraisons

- Contrôler les fabrications
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Déguster les desserts et argumenter
- Actualiser les supports de vente
- Effectuer les différentes mises en place
- Assurer les prestations
- Assurer les opérations de fin de service
- S'intégrer à une équipe
- Établir une relation avec les différents services
- Orienter les ventes
- articiper à des actions de promotion, et d'animation (thèmes de desserts, buffets, produits du terroir...)

DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **CS - Desserts de restaurant** diplôme reconnu par l'état (niveau 3) et enregistré au RNCP sous le code **40287** par **MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE** le 03/03/2025.

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI du Mans et de la Sarthe est habilitée pour assurer la formation sur ce titre par le certificateur.

Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

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.

Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

Conditions d'admission

1. Participez aux réunions d'information collectives animées par les conseillères relations entreprises-jeunes pour tout savoir sur les diplômes, l'alternance, la recherche d'entreprise et retirer votre dossier de candidature.
2. Assistez à nos journées portes ouvertes.
3. Fixez un rendez-vous avec votre conseillère pour finaliser votre candidature. Informez votre conseillère de la signature du contrat.

Coût de la formation / Financement / Aides

En alternance : Gratuit pour l'apprenant.

Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Objectifs

A l'issue de la formation, vous serez un professionnel qualifié, capable d'occuper le poste d'employé qualifié ou de chef de partie dans une brigade ou dans une entreprise réalisant une activité de pâtisserie de restaurant et de vous adapter aux évolutions du métier.

Enseignements professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Gestion appliquée
- Arts appliqués

Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

1 an.

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

Dates de formation

L'année de formation se déroule de septembre à juin.

Rythme de la formation / alternance

Le rythme d'alternance est le suivant : 1 semaine (5 jours) en formation et 2 semaines en entreprise.

LA PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le centre de formation et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

Équipe pédagogique

Un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Accompagnement

Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé : validation du projet professionnel, conseils et mise à jour de votre CV et lettre de motivation, préparation aux entretiens de recrutement. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Locaux & équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

VALIDATION DE LA CERTIFICATION

Évaluations

Epreuves ponctuelles.
Validation blocs de compétences possibles : oui

Épreuves de certification

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (Voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation.

Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.

9
Nombre d'apprenants
Chiffres 2026

90%
Taux de satisfaction
Chiffres 2026

100%
Taux de présentation à l'examen
Chiffres 2026

100%
Taux de réussite
Chiffres 2026

11%
Taux de rupture net
Chiffres 2025

83%
Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois
Chiffres 2025

87%
Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois
Chiffres 2025

0%
Taux de poursuite d'études à 6 mois
Chiffres 2025

ET APRÈS ?

- Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur