



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.S. DESSERTS DE RESTAURANT

04ENR_FIP_CSDessertsDeRestaurant

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Juil 2025

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau 5 relevant du secteur de la restauration, soit aux candidats justifiant de trois ans de pratique professionnelle dans la profession considérée.

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

Par an : 400h en enseignement professionnel (en fonction du positionnement)

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat de spécialisation (C.S) en desserts de restaurant (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP40287) validé par l'Etat.

Objectif pédagogique de la formation :

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il exerce son activité dans tout établissement de restauration qui souhaite valoriser le poste des desserts.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

Compétences visées et résultats attendus :

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 la préparation
- Envoyer et communiquer au cours du service

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

NOUVELLE FORMATION 2024

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

1/2

Lieu de formation & contact :

CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Contactcampus54@cma-grandest.fr

Coût de la formation :

12 €/H TTC par stagiaire

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité d'hébergement

Participants :

10 stagiaires/session (max)

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

fchastant@cma-grandest.fr

Contenu :

Enseignement professionnel :
Pratique professionnelle / Communication professionnelle/
Sciences Appliquées / Arts appliqués / Gestion appliquée

Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et en entreprise

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)
- Formation dispensée en français

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Débouchés

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » peut exercer ses fonctions dans :

- des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration ;
- des établissements spécialisés de type salons de thé ;
- des entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

Possibilité de poursuites d'études :

- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en pâtisserie

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code

