CCI CHARENTE FORMATION



DESSERTS DE RESTAURANT

CS

LES + DE CCI CHARENTE FORMATION

- 1 CAMPUS AVEC + DE 1 000 APPRENANTS
- 40 DIPLÔMES RECONNUS PAR L'ETAT DU CAP AU BAC+5
- ACTEUR LOCAL DE L'ALTERNANCE DEPUIS + DE 50 ANS
- RÉSEAU D'ENTREPRISES DE LA CCI

Administration : 05 45 90 13 08 **Mail :** arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

www.ccicharente-formation.fr

Bd Salvador Allende - C 11625 - ZI n°3 - 16340 L'Isle d'Espagnac

Site de formation Handi-Accueillant

CCI CHARENTE FORMATION

NIVEAU 3 - CAP
ANGOULÊME

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

DESSERTS DE RESTAURANT

CONDITIONS D'ADMISSION
- Être titulaire d'un CAP Cuisine, d'un BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie (Option : Production Culinaire) ou avoir 3 ans d'expérience en cuisine
- Se pré-inscrire sur le site internet
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

ORGANISATION DES ÉTUDES
- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 an
- Suivi : visites régulières du CFA en entreprise
- Validation : Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

OBJECTIFS :
Le titulaire de ce Certificat de spécialisation en desserts de restaurant est spécialisé dans la confection et la réalisation des entremets salés/ sucrés et des desserts. Le professionnel est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement et présentés à l'assiette, dans un restaurant (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client). Sa pratique professionnelle est respectueuse des règles d'hygiène,de sécurité et d'environnement en vigueur.

90 %* 100 % *Taux de réussite à l'examen* (session 2025)

**des entreprises recommandent notre CFA.*

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site
www.ccicharente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/

Référenciel RNCP - France Compétences - sur le lien
www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287

Date mise à jour : 13/01/2026

FRANCE compétences CERTIFICATION

SECTEURS D'ACTIVITÉ
- Restauration traditionnelle
- Établissements gastronomiques

APTITUDES RECHERCHÉES
- Habileté manuelle
- Esprit d'initiative
- Sens de l'organisation
- Ponctualité
- Soigné
- Apte au travail en équipe
- Avoir le sens de l'esthétique
- Être créatif

FORMATION
<u>Enseignement professionnel</u>
- Préparer tous types de desserts et entrées, des entremets salés et sucrés
- Présenter, décorer, déguster...
- Contrôler son travail
- Argumenter
- Connaissance des produits de base utilisés
- Connaissance de produits secondaires
- Analyse sensorielle
- Éducation sensorielle

...

<u>Enseignement général</u>
- Lecture de consignes
- Transmission d'informations
- Analyse d'une situation
- Anglais

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES
- Entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production
- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant
- Gérer les commandes
- Gérer l'approvisionnement de son poste de travail
- Contrôler la qualité de ses productions

MOYEN PÉDAGOGIQUE
- Laboratoire de pâtisserie et son environnement ; plateformes numériques pédagogiques

DÉLAI D'ACCÈS
- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.

MÉTHODE MOBILISÉE
- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel

MODALITÉ D'ÉVALUATION
- Tout au long de l'année et examen final en ponctuel.

••• ET APRÈS LA FORMATION
- BP Cuisine
- Vie active

L'APPRENTISSAGE EN NOUVELLE-AQUITAINE — CCI CHARENTE — Région Nouvelle-Aquitaine — Union Européenne Fonds Social Européen — Engagés pour l'accueil des personnes handicapées fh & Formation & Handicap