

HÔTELLERIE RESTAURATION

Certificat de spécialisation Desserts de restaurant

- Diplôme de niveau européen 3 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- CAP
- RNCP 40287
- Date d'enregistrement à la certification : 21 / 10 / 2024

Voie d'accès

Alternance

PUBLIC

- À partir de 15 ans sous conditions et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en apprentissage
- Sans conditions d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

PRÉ-REQUIS

Candidats titulaires d'un diplôme :

- CAP Cuisine
- CAP Pâtissier
- Titre à finalité professionnelle Cuisinier
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier
- BAC Technologique Sciences et Techniques en Hôtellerie-Restauration
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration option B

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en septembre / octobre

OBJECTIFS

- Participer à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité
- Produire – dresser et envoyer les desserts de la carte
- Organiser sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées
- Transmettre les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client
- Contribuer à la notoriété de l'établissement

TARIFS

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise
- Autre situation : Nous consulter

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant – Chef de partie

POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC PROFESSIONNEL Cuisine
- BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et services en restauration
- CS Employé Traiteur : formation proposée en dehors du CFA Campus 120

PASSERELLES

- Possibilité d'admission parallèle : se rapprocher du service Inscription

DURÉE

- À partir de 400 h
- Alternance : 1 en centre de formation et 3 semaines en entreprise

Contact

→ Christine DANSAC
contact@campus120.cci.fr
-05 49 37 44 96

Lieu de formation

Site de Poitiers - CCI de la Vienne
- Campus 120 - 120 Rue du
Porteau 86000 Poitiers

Inscription





Taux de réussite en 2025

91,7 %



Taux de satisfaction en 2025

91 %



Nombre d'apprentis 2024 / 2025

12

D'autres indicateurs sur : www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

PROGRAMME & CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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 la préparation
- Envoyer et communiquer au cours du service

Bloc 2 : Optimiser et gérer la production des desserts

- S'appropriier 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

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

- Plateaux techniques de mises en situation professionnelles avec Restaurant d'application
- Cours et cas pratiques
- Approches pédagogiques par le jeu

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Validation par blocs de compétences en CCF
- Visites pédagogiques en entreprises certificatives
- Constitution d'un portfolio numérique



Formation bénéficiant d'investissements financés avec le soutien de la CPNE HCR et d'AKTO (2024/2025) dans le cadre de l'Appel à Projets national de la branche Hôtels-Cafés-Restaurants.

www.campus120.fr



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

CAMPUS 120 Poitiers,
CCI de la Vienne & Campus 120
Z.I.République – 120 rue du Porteau
86000 – POITIERS