

HÔTELLERIE RESTAURATION

Certificat de spécialisation Desserts de restaurant

- Diplôme de niveau européen 3 délivré par le ministère de l'Education 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

- Concevoir et réaliser des desserts de restaurant, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits
- Participer à la commercialisation et à l'animation du point de vente de la production

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 399 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 : Approvisionnement – stockage et entretien

- Prévoir les besoins
- Établir un bon de commande selon des fiches techniques
- Participer aux achats des denrées
- Assurer leur réception et les stocker
- Réceptionner et contrôler
- Entretien des locaux et le matériel

BLOC 2 : Production

- Entretien des locaux et le matériel
- Déterminer les besoins
- Préparer, transformer, élaborer les produits
- Décorer et personnaliser le produit fini
- Assurer les opérations de fin de service
- Élaborer les fiches HACCP

BLOC 3 : Service et distribution

- Mettre en place son poste de travail
- Vérifier la concordance des supports de vente et de la production
- Répondre aux impératifs de dressage des préparations
- Assurer la distribution
- Communiquer au responsable de service en salle les productions du jour

BLOC 4 : Conservation et contrôle qualité

- Vérifier la température de stockage
- Conditionner et protéger les produits
- S'assurer de la qualité des matières premières
- Suivre la traçabilité Hygiène

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Dossier professionnel, communication
- Gestion appliquée
- Langue vivante : anglais

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Deux évaluations à minima par semestre et par matière, adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique).
- Examen blanc
- Validation par blocs de compétences CCF
- Visites pédagogiques en entreprises



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**