

CS DESSERTS DE RESTAURANT

Diplôme de Niveau 3 - Fiche RNCP 40287- Ministère de l'Éducation Nationale



Se spécialiser dans un domaine d'excellence

Le Certificat de Spécialisation Desserts de restaurant permet d'acquérir une expertise pointue dans les desserts à l'assiette, un domaine exigeant et technique, différent de la pâtisserie classique. Il offre la possibilité de se spécialiser dans une discipline créative, minutieuse et valorisante, très recherchée dans le milieu de la gastronomie.

Le CS permet de maîtriser les techniques de dressage minute, de travailler des produits de saison, et d'élaborer des desserts équilibrés et adaptés au service à l'assiette.

Développer sa créativité et son sens artistique

La formation valorise l'innovation, le travail des produits de saison, le dressage esthétique, et l'association de goûts raffinés. Elle permet de développer un style personnel et une capacité à innover.

Les restaurants gastronomiques recherchent des professionnels capables de créer des desserts soignés, modernes et adaptés au rythme du service.

Ce CS permet de maîtriser les compétences attendues dans les brigades de cuisine professionnelles.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : CAP Cuisine ou CAP Pâtisserie obtenu

En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.

Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.

Préinscription requise sur le site du CFA.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise.

12 semaines de formation / an (400h / an)

Durée : 1 an.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (cuisine et restaurant d'application)

Apports théoriques spécifiques à la filière et cours d'anglais

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.

Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.

Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

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

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

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

Des rencontres avec des restaurateurs passionnés

Soirées à thème au restaurant d'application

Participation aux concours Olympiades des Métiers,

Meilleurs Apprentis de France, Toques Blanches du Limousin, ...

Poursuites de parcours

Après l'obtention du CS, il est possible de poursuivre :

Pour les titulaires du CAP Pâtisserie :

- CS Pâtisserie de Boutique
- CS Technique du Tour en Boulangerie & Pâtisserie
- CS Employé Traiteur
- Brevet Techniques des Métiers en Pâtisserie

Pour les titulaires du CAP Cuisine :

- CS Employé Traiteur
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, transmission d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'État ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 06/05/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargé de filière :

Jérôme BORDES

jbordes@cfa13vents.com

05.55.20.77.63