



Certificat de Spécialisation Desserts de restaurant

Mention Complémentaire DR

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant sera capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production, de concevoir, réaliser le service des entremets sucrés, des desserts de restaurant. Il pourra suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et sera capable de contrôler la qualité de ses productions

Programme

COMPÉTENCES

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 et envoyer et communiquer au cours du service

Bloc 2 - 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

ENSEIGNEMENTS

Pratique professionnelle et technologie
Gestion
Communication / Bureautique
Arts appliqués / design culinaire
Sciences appliquées



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+.
- Suivi et soutien individualisé.

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Toute personne souhaitant compléter son savoir-faire de cuisinier en se spécialisant en pâtisserie et desserts à l'assiette.

Durée

1 Année dont 400 Heures en centre 1420 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO ou BAC technologique relevant du secteur de la cuisine ou d'un CAP pâtisserie.

→ **Niveau d'entrée :** CAP, BEP - Niveau 3

← **Niveau de sortie :** CAP, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Dès janvier dossier de candidature à retirer auprès de nos services. L'admission est définitive après étude du dossier de candidature, entretien de motivation et de validation du projet professionnel et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise. Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période, nous contacter). Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Réaliser des entremets sucrés et des desserts de restaurant / Imaginer, dessiner et réaliser ses propres desserts "créés" minute, servis à l'assiette et consommés immédiatement au restaurant.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel final. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

Perspectives métiers

Cuisinier, Pâtissier dans un restaurant traditionnel ou gastronomique ...Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier en desserts de restaurant, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 2 ans : BP Arts de la cuisine / BTS en management en hôtellerie - restauration.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 09/12/2025

Intitulé : CS - Desserts de restaurant-

MINISTÈRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET

DE LA JEUNESSE

Code RNCP : 40287 - JO du 21/10/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts

 **SERVICE développement et promotion**
ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter

