

# Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Certificat de spécialisation) - Niveau 3  
N° RNCP : RNCP37380, date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2026

Le/la titulaire de ce certificat est spécialisé(e) dans la confection de desserts de restaurant. Au sein d'une brigade de cuisine, il/elle conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il/elle assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions.

Pour mener à bien toutes ces opérations, il/elle doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

## Infos utiles

### Le/la titulaire de ce certificat de spécialisation sera capable de :

- Confectionner des entremets salés et sucrés, des desserts de restaurant chauds et froids, des petits fours, mignardises et chocolats, des glaces, sorbets et granités
- Réaliser des desserts associant plusieurs types de préparation : gâteaux, entremets, coulis, sauces, glaces-sorbets
- Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication, présenter et commercialiser les produits finis.

### OBJECTIFS

### DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

#### La formation est dispensée sur 1 an soit 406h

Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise  
(voir calendrier)

### PRÉREQUIS

#### De 18 à 29 ans, accessible après un CAP Cuisine - Bac Pro Cuisine - BP Cuisine - BTS MHR option B ou un CAP Agent Polyvalent de Restauration

En apprentissage, formation accessible de 18 à 29 ans  
Validation possible par blocs de compétences  
Consulter l'ICEP pour tout autre public

### INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

#### Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année.
- Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap
- Dossier téléchargeable sur [icepformation.com](http://icepformation.com)

### MÉTIERS VISÉS

- Cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant
- Chef pâtissier
- Possibilité de reprendre/créer une entreprise

### PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire de ce certificat de spécialisation peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC ou BAC+2

Exemple : BAC PRO Cuisine, BTS Management en Hôtellerie-Restauration  
**Équivalences du certificat de spécialisation : Diplôme de niveau 3**

### INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...  
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements professionnels :

- Approvisionnement stockage entretien
- Production
- Service - distribution
- Conservation , contrôle qualité

### Enseignements généraux :

- Anglais
- Arts appliqués
- Expression française



## Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mise en situation professionnelle
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

## Modalités d'évaluation



### Épreuves

**E1/ Pratique professionnelle et dessin appliqué** - coef 6 , forme : pratique et écrit, durée : 5h30

**E2/ Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)** - coef 2, forme : écrit, durée : 1h30

**E3/ Évaluation des activités en milieu professionnel** - coef 2, forme : oral, durée : 20min

*Possibilité de validation par blocs de compétences*

## Financements et tarifs

**Statuts** : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.