Certificat de spécialisation Desserts de restaurant

Formation en alternance | RNCP 40287 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3 (CAP, BEP)

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 03/03/2025 - **Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse**

Le titulaire du Certificat de spécialisation Desserts de restaurant est expert en création, préparation et présentation de desserts raffinés pour des restaurants gastronomiques ou semi-gastronomiques. Il innove tout en respectant des techniques culinaires avancées.

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

1 an

LIEUX

Alès, Béziers, Carcassonne, Nîmes – Marguerittes

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir validé l'un des diplômes suivants : CAP Cuisine, CAP Pâtissier, Titre à finalité professionnelle Cuisinier, Bac Pro Cuisine, Bac Pro Boulanger-pâtissier, Bac Techno Sciences et techniques en hôtellerie-restauration, BTS Management en hôtellerie-restauration option B
- Sur décision du recteur d'académie, prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement : Avoir validé en France ou à l'étranger un diplôme ou un titre d'un niveau comparable aux diplômes et titres mentionnés ou sans diplôme ou titre précités

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Produire et envoyer des desserts
- Optimiser et gérer la production des desserts

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

77,31%
de réussite aux examens en Cuisine de Purple Campus

84,44%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

Validation
totale ou partielle par bloc ou certificat de compétences

Évaluations
Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

En fin de parcours
Délivrance de l'attestation de formation

CO-TRAITANCE
Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

Production et envoi des desserts

- L'organisation de la production
- La réalisation des préparations
  - Les pâtes
  - Les crèmes
  - Les ganaches
  - Les mousses
  - Les alternatives végétales
  - Les fabrications glacées
  - Les inserts
  - Le montage et l'assemblage
  - Les décors (chocolat, sucres, glaçage, nappage...)
- La préparation du poste d'envoi
- La gestion des bons et des demandes des clients
- Les dressages des desserts
- L'envoi et la communication au cours du service

Optimisation et gestion de la production des desserts

- Les desserts de la carte
- La création d'un dessert
- Les approvisionnements et le stockage
- Hygiène alimentaire et sécurité au travail

Gestion durable des ressources

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Commis de cuisine, commis de pâtisserie, cuisinier, pâtissier
- Après expérience : responsable des desserts, pâtissier de restaurant, chef de partie

Poursuite d'études

- **BP Arts de la cuisine**

Date de mise à jour : 25/04/2025