

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

DESSERTS DE RESTAURANT

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 3

RNCP 40287 | 03-03-2025 | Ministère de l'Éducation Nationale

Compléter une formation professionnelle de cuisinier par une spécialisation en desserts de restaurant.

HÔTELLERIE

RESTAURATION

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

Liberté
Égalité
Fraternité

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 1 an soit 400 heures en centre
- 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

MODALITÉS ÉVALUATION

- Evaluations tout au long de la formation et examens blancs

PRÉ-REQUIS

- Avoir plus de 16 ans
- Être titulaire d'un diplôme de la filière
- ou justifier d'une expérience professionnelle significative

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- Confectionner des desserts, 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
- Contrôler la qualité des produits et de ses productions
- Respecter les normes et la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir de septembre



MODALITÉS D'OBTENTION

- Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation
- En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans
- Session de remplacement possible conformément au règlement d'examen
- Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter)

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur (trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateaux techniques professionnel

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du CAP peut exercer son activité dans :

- Des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration
- Des établissements spécialisés de type salons de thé
- Des entreprises de traiteur et d'organisation d'événements

Et peut occuper les emplois suivants :

- Commis de cuisine
- Commis de pâtisserie
- Cuisinier (ère)
- Pâtissier (ère)

POURSUITE D'ÉTUDES

- Baccalauréat professionnel cuisine
- Brevet professionnel arts de la cuisine

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Le positionnement effectué par l'Académie Vaucluse Provence peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéficiaires issus d'une certification passée

PROGRAMME

RNCP40287BC01 - 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

RNCP40287BC02 - 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

Travaux pratiques de pâtisserie, technologie professionnelle, gestion, sciences appliquées, arts appliqués, informatique.

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active, et une veille permanente de l'équipe pédagogique
- Des équipements professionnels adaptés à la formation
- Laboratoire de pâtisserie, restaurants d'application
- Visites professionnelles et sorties pédagogiques
- Connaissances des produits grâce à des ateliers de travaux appliqués et de dégustations
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- Certificat délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Taux de réussite à l'examen 2025 : **100%**

Taux d'insertion 2024 à 6 mois après l'obtention du diplôme : **50%**

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

 CCI VAUCLUSE