



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
 Contact référente handicap :
 bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85
 Contact référente mobilité :
 jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES 2023-2024



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois 2022-2023
 (retour des enquêtes 57%)

Plus d'indicateurs sur

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Plus d'informations sur notre site internet :

<https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/77-mc-cuisinier-en-dessert-de-restaurant/>

Lien vers la page de France Compétence :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/>

Informations mises à jour le 13/03/2025

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code RNCP 40287

Date d'enregistrement
03/03/2025



Henriman

FORMATION HCRD

Code CPF

240303

Code ROME

G1602
D1104

Contact

CFA Henriman Formation
18, rue de la Rainière
44339 Nantes
02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com
henrimanformation.com

Et après ?



Mobilité nationale et internationale



Evolution professionnelle :
TFP Cuisinier,
Coordinateur de réception,
responsable de banquet, chef de partie...

Poursuite d'études : Bac professionnel Cuisine
Brevet professionnel de la cuisine

Intégration sur le marché de l'emploi : cuisinier spécialisé en dessert de restaurant



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CS desserts de restaurant est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

Il participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité.

Il organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées.

Il transmet les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client.

Il contribue à la notoriété de l'établissement.

Quelles sont les compétences abordées?

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 la préparation
- - Envoyer et communiquer au cours du service
-

Optimiser et gérer la production des desserts

- - S'appropriier 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

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : un CAP du domaine ou 3 ans d'expérience professionnelle. Dans certains cas, une dérogation peut être accordée.

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.

Les sessions démarrent en septembre chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise

- en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation;
- en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Pas de contrat ? Pas de problème ! En apprentissage, vous pouvez entrer en formation et vous avez jusqu'à 3 mois pour trouver une entreprise d'alternance.

Contact du référent :

Thomas Dominguez : 06.88.21.08.19

DURÉE

CS d'une durée d'un an. 25% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour par semaine et quatre semaines. 75% du contrat est effectué en entreprise.

Durée totale de la formation :

1820 heures dont 560 heures en formation

PRISE EN CHARGE

La formation est prise en charge est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande

MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances de théorie se dérouleront en présentiel et distanciel asynchrone
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 3 semaines de dossier professionnel réalisées pendant l'année

MODALITES D'ÉVALUATION

- Evaluations régulières tout au long de la formation pour permettre l'auto-évaluation de l'apprenant et préparer le passage du diplôme.
- Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant.
- Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes