



L'excellence par l'expérience

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Desserts de restaurant

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Concevoir, réaliser et servir des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production.
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail.
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement).

► Contenus

- Technologie pâtissière
- Pratique professionnelle
- Arts appliqués
- Gestion de l'entreprise
- Sciences appliquées

► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Modalités d'accès

- > Être titulaire d'un CAP Cuisine ou supérieur.



Délai d'accès

- > Selon le calendrier scolaire national.



Modalités d'inscription

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.



Durée

- > Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
- > 400 heures de formation réparties sur une année Alternance 1 semaine sur 2 - 4 jours par semaine.
- > Démarrage de la formation : septembre - octobre.



Tarifs

- > Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
- > Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Desserts de restaurant

Code RNCP : 40287

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 01-09-2025

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	Contrat d'apprentissage
16 à 17 ans	27 %
18 à 20 ans	43 %
21 à 25 ans	53 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel

► Débouchés

Le pâtissier de restaurant peut exercer au sein d'établissements de taille, de catégorie et de localisation variées aussi bien en France qu'à l'étranger, ce qui offre de nombreuses possibilités d'évolution de carrière.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante cuisine.

Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA :

baccalauréat professionnel, brevet professionnel ou BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu d'année terminale, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

► La formation en chiffres

2024

- 7 apprentis

- 100% de réussite à l'examen 2024

2023

- 12 apprentis

- 92% de réussite à l'examen 2023



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

