

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.



L'excellence par l'expérience

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
- Arts appliqués
- Gestion appliquée
- 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



Certification

Certificat de spécialisation Desserts de restaurant
RNCP 40287 - NSF 221 - FORMACODE 42710
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
Date d'échéance de l'enregistrement : 31.08.2026
Validation par blocs de compétences : non autorisé

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMIC ou du SMC de la branche.

Âge	Contrat d'apprentissage
16 à 17 ans	35%
18 à 20 ans	45 %
21 à 25 ans	55 %
26 ans et +	100 %

► Débouchés

Le Certificat de Spécialisation Desserts de restaurant prépare aux métiers de : commis de cuisine ou de pâtisserie, cuisinier, pâtissier ; dans des établissements d'hôtellerie-restauration, des salons de thé, des entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique) offre de nombreuses possibilités en France et à l'étranger.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service. Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA : brevet professionnel, certificat de spécialisation 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

2026

- 7 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2026

2025

- 12 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2025

► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

