

CERTIFICAT DE SPECIALISATION EN DESSERT DE RESTAURANT – Rentrée 2026/2027

PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans, sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

Etre titulaire d'un diplôme dans la discipline (CAP CUISINE, CAP PATISSERIE, BAC PRO CUISINE...) ou d'un bac général ou technologique.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

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 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.

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Poursuite d'études possible en BTS MHR, Brevet Professionnel ou insertion sur le marché de l'emploi en tant que pâtissier en restaurant.

Contenu pédagogique de la formation



Bloc 1/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

Bloc 2/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

Repartition horaires de la formation

Pratique
professionnelle
22H/semaine

Arts appliqués
2H/semaine

Gestion
3H/semaine

Technologie
4H/semaine



CS Cuisinier en Dessert
de Restaurant
UFA SAINT JOSEPH
CHATEAU-THIERRY

Organisation de la formation

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise

14 semaines en centre de formation soit un total de 405 heures, de septembre 2026 à juin 2027. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, 1 Laboratoire de sommellerie, 2 cuisines, 1 pâtisserie, 1 bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• PASSERELLES

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles en fonction du parcours

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de session 2027

Epreuve de pratique professionnelle

Epreuve écrite de technologie professionnelle

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.

Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 10

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 1 an (405 heures sur une année) ; de septembre 2026 à juin 2027.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 7601 € par an selon le décret n° 2025-1174 du 8 décembre 2025 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage ». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé. Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. ». Selon le décret n°2025-585 du 27 juin 2025 relatif à la prise en charge des actions de formation par apprentissage et l'article R.6332-25-1, une participation obligatoire entreprise de 750€ sera demandée pour les certifications professionnelles de niveaux 6 et 7. Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Les informations liées à la formation

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeanbosco.fr

Service handicap de L'UFA:
n.dussart@saint-jo.com

Service Mobilité du CFA Jean Bosco :
mobilite@cfajeanbosco.fr.

• VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours, . Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.

Co-responsable UFA: blaurent@saint-jo.com

Expert apprentissage: battesti.b@cfajeanbosco.fr



COORDONNÉES

UFA Saint Joseph
9 Quai Amédée Couesnon
02400 Château-Thierry
03,23,84,98,80
secretariat@saint-jo.com



Taux de réussite aux
examens session 2025

100% d'obtention du
diplôme

33% d'interruption en
cours de formation

100% de taux d'insertion
professionnelle à 6 mois
dans l'un des métiers
visés par la certification

0% de taux de poursuite
d'études