Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Résultats d'examens disponibles à l'issue de la première session en 2026

Description

- **Durée :** 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme :** Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale et inscrit au RNCP sous le code 40287
- **Rythme d'alternance :** 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut :** Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation (plus de 30 ans) possible sous conditions
- **Frais de scolarité :** Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes :** Tenues et matériels professionnels
  - Cantine obligatoire pour l'ensemble des apprenants : facturation sur une base mensuelle.
- **Modalité pédagogique :** 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées :** voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/

Admission

Prérequis & Modalités d'admission

- Entre 15 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise
- Etre titulaire d'un CAP Cuisine, CAP Pâtissier, BAC professionnel Cuisine, BAC professionnel Boulanger-pâtissier, BAC professionnel Sciences et techniques en hôtellerie-restauration, BTS Management en hôtellerie-restauration, option B.
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Equivalences, passerelles, blocs : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : ici

Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

Programme

- **Enseignement professionnel :** Technologie professionnelle et pratique en laboratoire, Sélection des matières premières, Gestion des techniques, Arts appliqués et histoire des arts, Communication et valorisation, Planification et suivi, Hygiène et sécurité
- **Objectifs de la formation :** Planification et organisation la production de desserts, création et assemblage des desserts innovants et esthétiques, application les normes d'hygiène et de sécurité, intégration des pratiques durables dans votre travail quotidien, participation à la responsabilité sociétale de votre entreprise.
- **Modalités d'accompagnement :** Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
  -Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation :** Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen :** Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

Perspectives

- **Poursuite d'études :** -CAP en 1 an au choix en pâtisserie, boulangerie, charcuterie-traiteur, boucherie, glacerie
- **Débouchés professionnels :** Opportunités de carrière variées dans des restaurants gastronomiques, hôtels de luxe,

Inscription

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 28 avril 2026