

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/spip.php?article76>



# Certificat de spécialisation desserts de restaurant

- Les formations - La voie professionnelle - Les certificats de spécialisation -

***Certificat de  
spécialisation  
desserts  
de restaurant***

Date de mise en ligne : vendredi 30 juin 2023

---

Copyright © Lycée Antonin Carême - Tous droits réservés

---

# Certificat de spécialisation desserts de restaurant

<b>Certificat de spécialisation</b> <b>desserts de restaurant</b>	
<b>Présentation de la formation :</b>  [https://lyc-careme-savigny-77.fr/sites/lyc-careme-savigny-77.fr/IMG/jpg/im_cs-dr.jpg]	
<b>Description de la formation :</b> Les certificats de spécialisation se préparent en 1 an après un CAP ou après un BAC professionnel (éventuellement un BAC technologique ou un BAC général). Elles permettent une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ. Il existe des certificats de spécialisation dans de nombreux domaines. L'accès en formation à la spécialité « desserts de restaurant » du certificat de spécialisation est ouvert aux candidats titulaires des diplômes de niveau CAP, bac pro, bac techno ou BTS du secteur de la restauration.	<b>Des vidéos pour découvrir des métiers correspondant à cette formation</b> : <a href="#">Chef de cuisine / Cheffe de cuisine</a> <a href="#">Pâtissier / Pâtissière</a> <a href="#">Pâtissier de restaurant / Pâtissière de restaurant</a> <b>D'autres vidéos sur :</b> <a href="#">ONISEP TV</a> <a href="#">ORIANE - ÎLE-DE-FRANCE</a>
<b>Les objectifs de la formation :</b> Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.  Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Enfin, il s'adapte aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse).  Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.	
<b>Insertion et poursuite d'études :</b> Le certificat de spécialisation débouche généralement sur la vie active mais il est aussi possible, en respectant certaines conditions d'accès, de poursuivre des études en Bac PRO ou en BTS.	