



CS - Desserts de restaurant

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU CFA des métiers de la restauration Belliard · Paris 18e

DURÉE TOTALE 400 heures

FINANCEMENT [Apprentissage](#)

CERTIFICATION **Certifiante** RNCP 40287

Objectifs de la formation

Le CS Desserts de restaurant est une formation de spécialisation en 1 an qui alterne cours en centre et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- D'organiser sa production en sélectionnant les matières premières, les techniques et le matériel adaptés à la réalisation des desserts de la carte
- De réaliser des préparations de desserts (pâtes, crèmes, mousses, coulis, décors) en appliquant les techniques professionnelles appropriées
- De dresser et envoyer les desserts dans les délais du service en coordonnant efficacement avec l'équipe en salle
- De participer à la création de nouveaux desserts en faisant preuve de créativité et de contribuer à la conception de la carte
- De gérer les approvisionnements et de mettre en œuvre les pratiques de développement durable (réduction des déchets, produits de saison, circuits courts)
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) tout au long de la production
- De passer l'examen du CS Desserts de restaurant en fin d'année
- D'obtenir un diplôme de niveau 3 reconnu par l'État et d'accéder à des postes de commis de cuisine, commis de pâtisserie, cuisinier ou pâtissier dans la restauration, l'hôtellerie ou les entreprises de traiteur

Reconnaissance des acquis

Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant

Contenu de la formation

- RNCP40287BC01 – Produire et envoyer des desserts
- RNCP40287BC02 – Optimiser et gérer la production des desserts

Durée de la formation

400 heures

Durée totale ~57 jours*

400 heures

En centre (~57 jours*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

* Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel – Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

Équipements & Moyens

Plateaux techniques et salles dédiées

Modalités d'évaluation

Les apprentis sont évalués tout au long de la formation par les équipes pédagogiques avec un bilan semestriel individualisé en conseil de classe.

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 7 601 € TTC | Tarif indiqué en ttc

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 septembre 2026	30 juin 2027	CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18	CFA des métiers de la restauration Belliard, 135 Rue Belliard, 75018 Paris

Accessibilité - Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaître la disposition des locaux.

Contactez le référent handicap

Organisme formateur

GIP FCIP Paris

GIP formation continue et insertion professionnelle Paris
75019 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

[Voir cette formation en ligne >](#)