

## DESSERTS DE RESTAURANT

Diplôme de niveau 3 - RNCP 40287\*

### Modalités d'accès :

#### En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage\*

**\*Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

**En formation continue** : Adultes demandeurs d'emplois, reconversion ...

### Pré-requis / Modalités d'inscription :

Être titulaire d'un CAP Cuisine/Pâtissier, du BP Arts de la cuisine, du Bac Pro Cuisine, du Bac pro Boulanger-pâtissier, du BAC STHR ou du BTS MHR option B

**Pour l'alternance**, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Pour vous accompagner dans vos recherches d'un employeur, le CFA dispose d'un service Relations entreprises.

**Pour la formation continue** : après entretien de positionnement avec le Pôle formation continue du CFA.

### Durée et coût :

La formation se déroule sur 1 an (possibilité d'allonger le parcours selon test de positionnement)

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 54% et 100% du SMIC/SMC (selon l'âge)

Pour la formation continue : à partir de 12€/heure, sur devis personnalisé

### Objectifs : Compétences et Aptitudes

**Le titulaire du Certificat de Spécialisation "desserts de restaurant" est spécialisé dans la production, le dressage et l'envoi de desserts, il exerce dans tout établissement de restauration.**

Compétences : Participation à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité, organisation de la production, transmission des informations nécessaires au personnel en charge de la commercialisation des desserts

### Déroulé de la formation :

#### Modalités pédagogiques :

**Formation en alternance : 100% présentiel et en alternance dans une entreprise.**

**Formation continue : 100% présentiel avec stages obligatoires en entreprises.**

Enseignement professionnel (Sciences appliquées, Technologie, Gestion appliquée, Pratique) : 31 heures/semaine

Enseignement général (anglais, arts appliqués) : 4 heures/semaine

**Moyens** : 2 Ateliers professionnels équipés et rénovés, salles de formation générale, salle informatique

**Pédagogie** : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage.

**Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.**

### Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287>

**Poursuite d'Etudes :** BP Arts de la cuisine, CAP Pâtissier



**Taux de réussite à l'examen 2025**  
**CS Desserts de restauration : 100%**

*Pour 10 candidats présentés*



**Taux de poursuite d'études**  
**après la CS DS : 0%**



## Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

## Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux moyen de 85.5 de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale

Emploi

**Taux d'insertion professionnelle 2024 :**  
**94.4%**

**Même métier : 100%**



## Nous sommes là pour vous aider !

**Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :**

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagés, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

## Contacts :

**Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes**

54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

**Accueil / Standard : 04.93.90.43.53**

**Service inscriptions : 04.93.90.43.50**

**Relations entreprises / Recrutement : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59**

**Référent handicap / Mobilité : 04.89.82.22.58**

**Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76**



[contactcfa@ville-cannes.fr](mailto:contactcfa@ville-cannes.fr)



[facultedesmetiers.cannes.com](http://facultedesmetiers.cannes.com)

## Pré-inscription



[facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)



[faculte\\_des\\_metiers\\_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)