

Certificat de Spécialisation (ex Mention complémentaire)

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



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 pourrons vous proposer :

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagées, 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

Pré-inscription



contactcfa@ville-cannes.fr



facultedesmetiers.cannes.com



[facultedesmetiersdecannes](#)



[faculte_des_metiers_cannes](#)



**FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES**

CANNES
CÔTE D'AZUR
FRANCE

 Erasmus+