

# CS - DESSERTS DE RESTAURANT

Niveau 3 - RNCP 40287 – FICHE PUBLIÉE LE 03/03/2025

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287/>



## OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le titulaire du certificat de spécialisation « Desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il exerce son activité dans tout établissement de restauration qui souhaite valoriser le poste des desserts.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

## PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

### **PRÉ-REQUIS**

**Bonne compréhension écrite et orale de la langue française.**

- CAP Cuisine,
- CAP Pâtissier,
- Titre à finalité professionnelle Cuisinier ,
- BAC PROFESSIONNEL Cuisine,
- BAC PROFESSIONNEL Boulanger-pâtissier,
- BAC TECHNOLOGIQUE Sciences et techniques en hôtellerie-restauration,
- BTS Management en hôtellerie-restauration, option B.

### **DURÉE ET ALTERNANCE**

Environ 400 heures au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)

## **Accès à la formation toute l'année**

### **COMMENT TROUVER UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL**

- Démarchez les entreprises,
- Liste à disposition au CFMIH 54 et possibilité d'accompagnement personnalisé,
- Réseaux sociaux,
- Annonces dans la presse,
- Les services de France Travail, les missions locales, les CIO...

### **INSCRIPTION**

- La première démarche est de trouver une entreprise d'accueil.
- La personne, son représentant légal, s'il est mineur, et l'employeur signent un contrat, d'une durée de 1 an.
- Dès réception du contrat au CFMIH 54 l'inscription sera prise en compte.

## **LES MODALITÉS D'ACCÈS**

### **En contrat d'apprentissage :** [pour obtenir le cerfa cliquer ici](#)

- Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16<sup>ème</sup> année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat ;
- Les jeunes qui atteignent l'âge de 15 ans avant le terme de l'année civile peuvent s'inscrire, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un CFA conventionné avec un lycée ou un collège.

### **Dans certains cas définis par le législateur, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :**

- Les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs ;
- Les apprentis qui ont échoué à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel visé et qui ont conclu un nouveau contrat avec un autre employeur afin de se présenter de nouveau à l'examen ;
- Les travailleurs handicapés ;
- Les sportifs de haut niveau ;
- Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, projet réalisable via l'obtention du titre ou diplôme préparé en apprentissage ;
- Les apprentis qui ont eu leur contrat d'apprentissage rompu de manière anticipée pour une cause indépendante de leur volonté ou pour leur inaptitude médicale.

### **En contrat de professionnalisation :** [pour obtenir le cerfa cliquer ici](#)

- Les personnes inscrites depuis plus d'un an sur la liste des demandeurs d'emploi,
- Les personnes bénéficiaires de minima sociaux.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours (en présentiel).
  - Le CFA travaille avec des licences numériques éditées par les Éditions Nathan et BPI.
  - Cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable.
- Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques.

➤ Règlement intérieur : [pour l'obtenir cliquer ici](#)

➤ Charte d'engagement : [pour l'obtenir cliquer ici](#)

## DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Dessin appliqué à la profession
- Gestion professionnelle
- Sciences appliquées

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

**RNCP40287BC01** – Produire et envoyer des desserts

**RNCP40287BC02** – Optimiser et gérer la production des desserts

## MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Bulletins semestriels.
- Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.
- Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant.
- Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

## TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Commis de cuisine
- Commis de pâtisserie
- Cuisinier
- Pâtissier

## POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- Brevet professionnel Arts de la Cuisine
- CAP Commercialisation & Services en HCR

**Taux de présent  
Session 2025**

**87 %**

**Taux de réussite  
Session 2025**

**100 %**

**Taux de satisfaction  
Session 2025**

**95 %**

## CONTACT



Notre référente handicap, Madame ZORNER - Directrice, est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations.

**CFMIH 54** – 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY  
Tél. : 03.83.35.97.40 – Email : [cfmih.cfa@cfmih54.fr](mailto:cfmih.cfa@cfmih54.fr)

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi : de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le vendredi : de 09h00 à 12h00.

Bus : Ligne T1 – arrêt Deux Rives - O. de Gouge