

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Code RNCP : 37380 - Date échéance enregistrement : 31/08/2026

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Sa spécificité réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant. Il veille à l'entretien, à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles), assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées). Il effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement).

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ▶ Formation en alternance CFA/entreprise
- ▶ 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise (restaurants traditionnels ou gastronomiques, restaurants de collectivité) soit 420 heures de formation sur 1 an
- ▶ Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- ▶ Début de la formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Production de desserts servis en restaurant

Bloc 2 : Hygiène alimentaire et coûts en restauration

Bloc 3 : Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Communication et expression orale, langue vivante (anglais)

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme.

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire au minimum : CAP Cuisine
- Avoir entre 16 et 29 ans à la signature du contrat d'apprentissage (pas de limitation d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Etablissement à taille humaine
- ▶ Pédagogie de projet
- ▶ Interventions de professionnels
- ▶ Travaux de groupes
- ▶ Infrastructures adaptées
- ▶ Projet d'établissement
- ▶ Restaurant d'application



CODE DIPLÔME : 56122110

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :
Brevet Professionnel
Arts de la cuisine

Insertion professionnelle :
Chef de partie
Cuisinier spécialisé dessert

CHIFFRES CLÉS

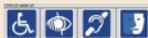
<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique
« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique « Tarifs »
▶ Demi-Pension
▶ Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes
d'accessibilité
Référént handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - mfr.laroque@mfr.asso.fr - www.mfr-laroque.com