CERTIFICAT DE SPECIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT

RNCP **40287**

Date d'enregistrement de la certification : 03/03/2025

Modifié le 19/11/2025 – Version 2

Certificateur :

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports.

Financement de la formation par l'opérateur de compétence :

OPCO des entreprises de proximité.

Durée

- Formation par alternance en 1 an,
- 400 heures en Centre de Formation / CFA.

Objectifs de la formation :

Obtention de la certification et acquisition des compétences et/ou capacités professionnelles suivantes :

- Maîtriser les procédés et techniques de fabrication des desserts ;
- Exécuter de manière professionnelle et autonome les productions ;
- Faire preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches ;
- Montrer de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général ;
- Appliquer les bonnes pratiques de développement durable ;
- Observer les mesures de prévention des risques professionnels.

Prérequis nécessaires pour participer à la formation :

- Admission après : un CAP Cuisine ; CAP Pâtissier ; BAC PROFESSIONNEL Cuisine ; BAC PROFESSIONNEL Boulanger-Pâtissier ; BAC TECHNOLOGIQUE Sciences & Techniques en Hôtellerie-Restauration ; BTS Management en hôtellerie-restauration – option B.
- Possibilité d'intégrer directement la formation aux demandeurs d'emploi sans condition de diplôme préalable,
- Être âgé de 15 ans minimum.

Voie d'accès :

- Après un parcours de formation sous statut scolaire ou en alternance,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation,

⇒ Pour un contrat d'apprentissage : candidature sur le site : www.parcoursup.fr à partir du mois de janvier. Dossier d'inscription, si candidature retenue, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André puis rendez-vous avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.

⇒ Pour un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage (après le mois d'août) : dossier d'inscription disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André. Si candidature retenue, rendez-vous avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.

Débouchés :

- Accès direct à l'emploi.

Selon la taille ou le type d'entreprise, le ou la titulaire de la mention complémentaire « desserts de restaurant » occupe un poste de commis ou de commise de cuisine, de commis ou de commise de pâtisserie, cuisinier ou cuisinière, pâtissier ou pâtissière.

Après quelques années d'expérience professionnelle, il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité : responsable des desserts, pâtissier ou pâtissière de restaurant, chef ou cheffe de partie.

Poursuite d'études :

Un Certificat de Spécialisation ne permet pas à lui seul une poursuite d'études. Il s'agit d'un diplôme qui permet une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ.

Toutefois, pour les diplômés qui n'auraient pas le CAP Boulanger ou Pâtisser ni un baccalauréat , possibilité d'intégrer une 1ère Bac Pro Boulanger-Pâtissier, un BP Boulanger ou un BTM Pâtissier.

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation :

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 4
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin pour chaque année de formation.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations,
- Outils pédagogiques : ordinateurs, vidéoprojecteurs, écrans tactiles en salle de cours et laboratoires,
- Plateaux techniques : Laboratoire de boulangerie, laboratoire de pâtisserie avec différents matériels (un four à pain à sol, un four ventilé à viennoiserie, une armoire à levain, un pétrin mélangeur, des chambres de fermentation, des parisiens, un laminoir, mixeurs, hachoirs, tables de travail en inox...

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation :

- Relation entre le responsable d'alternance ou le tuteur et le maître d'apprentissage ou le responsable de l'entreprise (entretiens, visites…),
- Évaluations de l'enseignement professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen avec Contrôles en Cours de Formation (CCF).

Contenu de la formation :

- Pratique et Technologie Professionnelles
- Sciences Appliquées
- Arts appliqués

Blocs de compétences :

Bien que l'on puisse valider et conserver individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs.

N° et intitulé du bloc	Liste des compétences	Modalités d'évaluation
RNCP40287BC01 Produire et envoyer des desserts	- Organiser la production - Réaliser des préparations - Préparer le poste d'envoi - Gérer les bons et les demandes des clients - Dresser - Envoyer et communiquer au cours du service	CCF
RNCP40287BC02 Optimiser et gérer la production des desserts	- S'approprier les desserts de la carte - Participer à la création d'un dessert - Participer aux approvisionnements - Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail - Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources	CCF

Règlement d'examen :

Mention complémentaire de niveau 3 **Spécialité** **« Desserts de restaurant »**			**Scolaire** (Établissement public et privé sous contrat) **Apprentissage** (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) **Formation professionnelle continue** (Établissement public)	**Scolaire** (Établissement privé hors contrat) **Apprentissage** (CFA non habilité au CCF) **Formation professionnelle continue** (Établissement privé) **Enseignement à distance** **Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles**	
Épreuves	**Unité**	**Coef.**	**Mode**	**Mode**	**Durée**
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP 1 – Production et envoi des desserts	**UP 1**	8	CCF[1]	Ponctuel Ecrit, pratique, oral	5h00
EP 2 – Optimisation et gestion de la production des desserts	**UP 2**	5	CCF	Ponctuel Oral	30 min

[1] Contrôle en Cours de Formation

Référentiel :

https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/arre_te_re_fe_rentiel_mc3_desserts_de_restaurant.pdf

Méthodes mobilisées :

- Face à face
- Présentiel

Équivalences ou passerelles possibles :

- Diplôme de niveau 3,
- Pour ceux qui ne sont pas détenteurs d'un CAP Boulanger ou d'un CAP Pâtissier ni d'un baccalauréat passerelle possible directement en 1ère Bac Pro Boulanger-Pâtissier.

Modalités de formation :

- Alternance (suivant calendrier).

Financement de la formation :

- Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,
- Pas de frais d'inscription.

Autres informations et taux divers :

Année scolaire 2025/2026

- Taux de réussite : **En attente 1ère session**
- Nombre d'alternant(s) : **5**
- Taux d'insertion professionnelle global : **En attente 1ère session**
- Taux d'insertion professionnelle dans le métier visé des titulaires de la certification : **En attente 1ère session**
- Taux de poursuite d'études **: En attente 1ère session**
- Rupture de contrat : **En attente 1ère session**
- Interruption de formation : **En attente 1ère session**
- Taux de satisfaction : **En attente 1ère session**

Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion. Seules les années scolaires 2021-2022 et 2022-2023 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire : InserJeunes (education.gouv.fr)

Autres informations disponibles sur le site de France Compétences :

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

Responsable alternance / Référent mobilité	Référente handicap
M. Sébastien ZAVOLI	**Mme Nadia MELLAB**
Téléphone : 07 56 43 20 56	Téléphone : 03 82 50 33 62
sebastien.zavoli@ac-nancy-metz.fr	viescolaire@st-andre.org

Notre valeur ajoutée : l'Accompagnement

« Accompagner nos apprenants, apprenantes en centre et en entreprise vers la réussite. »