

MAJ 31/01/2025



Certificat de Spécialisation Cuisinier Desserts de Restaurant

LIEN FRANCE COMPÉTENCES

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/>

UFA BAUDIMONT - ARRAS

• PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif

de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

• PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP cuisine ou un Bac Pro Métiers de l'alimentation ou un Bac Technologique Hôtellerie Restauration option Cuisine ou BP arts de la Cuisine ou BTS Hôtellerie ou avoir 3 années de pratique professionnelle en qualité de cuisinier.e

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage.

Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.e jeune sera capable de :

Travailler au sein d'une brigade de cuisine

Concevoir et réaliser des viennoiseries, petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...

Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)

Effectuer un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Cette formation permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant. Elle offre donc de vraies opportunités pour exercer en qualité de cuisinier.e polyvalent.e ou spécialisé.e. Mais elle peut permettre aussi, après quelques années d'expérience, de devenir Coordinateur.trice de réception, Assistant.e commercial.e, Logisticien.ne, Responsable de banquet, Chef de partie.

Celles et ceux qui souhaitent se professionnaliser davantage et se donner plusieurs domaines de compétences pourront envisager des études très diverses en abordant d'autres MC (traiteur par exemple) ou s'orienter vers un Bac pro Cuisine / BP puis vers un BTS MHR voire un CAP Pâtisseries.

CODE RNCP

37922

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

DATE DE
PUBLICATION DE LA
FICHE

27/02/2023

DATE D'ÉCHÉANCE
DE
L'ENREGISTREMENT

31/08/2026



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel –
Mise en situation professionnelle – 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Avec blocs de compétences – validation totale ou partielle

E1 – Pratique professionnelle et dessin appliqué

E2 – Etude de situations professionnelles

E3 – Activités en milieu professionnel

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.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

• DURÉE DE LA FORMATION

465 heures en centre de formation

• PROGRAMME

TP Pâtisserie et Technologies

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et équipements

Communication et expression culturelle

Anglais

Arts appliqués (créativité et éducation artistique)

Gestion et Législation

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO pour année de formation 7499 € 00. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ENTREPRISES

Traiteur

Hôtels Restaurants

Restaurants gastronomiques

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation

Service handicap du CFA Jean Bosco :

handicap@cfajeambosco.fr

Service mobilité du CFA Jean Bosco :

mobilité@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

2024

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études
100,00%	0,00%	50,00%
Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux d'insertion professionnelle en lien	* NC Non Concerné * Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action
50,00%	0,00%	

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours,

Préparation de concours

Projets pédagogiques

Réseaux d'entreprises

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur cette demande

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION

SERVICE DÉVELOPPEMENTE

DU CFA :

Katia SAUS

SERVICE DÉVELOPPEMENT

UFA BAUDIMONT

Julie LECLERCQ

Quentin LEGROS