

Mention Complémentaire (Certificat de Spécialisation)

Cuisinier en desserts de restaurant

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Certificat de Spécialisation)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

2 semaines à l'école/
2 semaines en entreprise
Saint-Gratien
1 semaine à l'école/
3 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -
Arrêt Saint Placide) et Campus
de Saint-Gratien (RER C -
Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont
accessibles aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires
d'un :

- CAP Cuisine
- ou BAC PRO Cuisine
- ou BP Arts de la Cuisine
- ou BTS MHR option B
- ou CAP Boulanger ou
Pâtissier ou BAC PRO
Boulanger Pâtissier sous
réserve de dérogation

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.
Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un(e) professionnel(le) des techniques de desserts de restaurant (buffets de desserts, desserts à l'assiette).

Il ou elle est capable de :

- Confectionner des entremets salés et sucrés, des desserts de restaurant chauds et froids, des petits fours, mignardises et chocolats, des glaces, sorbets et granités.
- Réaliser des desserts éphémères associant plusieurs types de préparation : gâteaux, entremets, coulis, sauces, glaces-sorbets, ...
- Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques (environ 60 % du temps de formation)
CEEEJS/ Gestion
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Arts appliqués
Prévention Santé Environnement

Enseignement général :

Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37380](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

MC5 - Cuisinier en desserts de restaurant

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'EDUCATION
ET DE LA JEUNESSE

DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2026

CONTACT

Laure Sollier

**Conseillère en Information et Orientation
professionnelle - Campus de Saint Gratien**

01 34 05 17 66

lsollier@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Patricia Garnier

**Assistante pédagogique - Campus de
Paris**

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

01 49 54 29 23

iknoll@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à
l'examen en 2023
(100% en 2022)

85%

Taux d'insertion à 7 mois
des apprenants sortants
en 2022

Taux de présentation à
l'examen 2023 : 97%

Taux d'insertion dans le
métier visé des apprenants
sortant en 2022: 94 %

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants
sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut intégrer une brigade en tant que cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) pâtissier(ère). Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- CAP connexe Pâtissier

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.

CONTACT

Claire Deboissy

**Assistante pédagogique -
Campus de Saint-Gratien**

01 34 05 11 27

cdeboissy@ferrandi-paris.fr