

CS - CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Rqth
Créateur ou repreneur
d'entreprise
Sportif de haut niveau
Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont
accompagnés par une équipe
expérimentée
Aucun frais (scolarité ou
inscription), que ce soit pour
l'entreprise ou l'apprenti. Pour
connaître tous les indicateurs du
CFA académique, consultez le
site inserJeunes <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

DUREE

Durée de formation : 400 heures
Durée en entreprise : 1207
heures
Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2026 au 30/06/2027.

LIEUX DE FORMATION

CFA
UFA François Rabelais
6, rue Pierre et Marie Curie
94407 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA
Amal DOUJA
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Amal DOUJA
Consulter notre Politique Handicap

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
OPCO - Contrat d'apprentissage

CODES

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat de spécialisation "cuisinier en desserts de restaurant" (à compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation - CS) est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

PRE-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de la restauration ou justifier de 3 ans de pratique professionnelle en restauration.

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.

Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 20/03/2026 au 29/08/2027 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine. Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.

En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@ac-creteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :

Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat. Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

CONTENUS

- ▶ Production de desserts servis en restaurant
- ▶ Hygiène alimentaire et coûts en restauration
- ▶ Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Tout au long du parcours : Contrôle en cours de formation
- ▶ Epreuve E2 est en mode ponctuel

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 27/02/2023
- ▶ Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- ▶ certificat niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Certificat de spécialisation Employé traiteur
Brevet professionnel Arts de la cuisine



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

NSF : 221

RNCP : RNCP37380

Formacode : 42710

Code Rome : G1602

CAP Pâtisserie

CAP Cuisine



GIP FCIP

ACADÉMIE DE CRÉTEIL