Formation Apprentissage
Année 2025 - 2026

Certificat de Spécialisation - Desserts de Restaurant

Hôtellerie-Restauration

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE BAUDIMONT ARRAS

🏅 **CODE RNCP :** 40287
NIVEAU : Diplôme de niveau 3
CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 03/03/2025
DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2029
CODE NSF : 221
FORMACODE(S) : 42710
CODE ROME : G1602 - D1104

🔗 **LIEN FRANCE COMPÉTENCES** : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287/

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.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

🔄 Modalités d'accès : processus d'inscription (dossier de candidature, entretien, positionnement et signature d'un contrat d'apprentissage). Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.
📅 Délais d'accès : « 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. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

PRÉREQUIS

👤✔ L'accès en formation à la spécialité « Desserts de restaurant » de certificat de spécialisation de niveau 3 est ouvert aux titulaires des diplômes suivants :
- CAP Cuisine ;
- CAP Pâtissier ;
- Titre à finalité professionnelle Cuisinier ;
- Bac professionnel Cuisine ;
- Bac professionnel Boulanger-pâtissier ;
- Bac technologique Sciences et techniques en hôtellerie-restauration ;
- BTS Management en hôtellerie-restauration, option B.

Il est également ouvert, sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux candidats remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.

Accessible via VAE - http://www.vae.gouv.fr

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

🎯 A l'issue, le.la 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.
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

PERSPECTIVES POST-FORMATION

🚀 Accès direct à l'emploi
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. Masi 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 CS (traiteur par exemple) ou s'orienter vers un Bac pro Cuisine / BP puis vers un BTS MHR voire un CAP Pâtissier .

VALEUR AJOUTÉE

- Accompagnement , sécurisation des parcours,
- Préparation de concours
- Projets pédagogiques
- Réseau d'entreprises
- Réseau d'anciens élèves

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

🧩 Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels
💡 Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

Certificat de Spécialisation - Desserts de Restaurant

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

📝 Epreuves d'examen ponctuelles. Avec blocs de compétences – validation totale ou partielle par blocs de compétences
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. Validation totale ou partielle par blocs de compétences du diplome

NOMBRE DE PARTICIPANTS

👥 Minimum 8 – maximum 16

DURÉE DE LA FORMATION

⏱️ 465 heures en centre de formation échelonnées sur 12 mois
📅 Début de la formation à compter de septembre

PROGRAMME

EP1. Production et envoi des desserts
EP2. Optimisation et gestion de la production de desserts
Anglais
Arts appliqués (créativité et éducation artistique)
Gestion et Législation

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

ENTREPRISES

- Traiteur
- Hôtels Restaurants
- Restaurants gastronomiques

EQUIVALENCE ET PASSERELLES

Possibilité d'équivalences ou passerelles avec anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance totale voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Accueil et 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 / UFA Baudimont :
handicap@cfajeanbosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com
Service mobilité du CFA Jean Bosco :
mobilité@cfajeanbosco.fr

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 par année de formation : 7499 € . 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.

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2026 (NOUVELLE FORMAITON)

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
NC*	**NC***	**NC***	**NC***	**NC***

Lien Inserjeunes : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

** Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu*

COORDONNÉES
UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex
📞 03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA
developpement@cfajeanbosco.fr
SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com

Fiche mise à jour le 18 mars 2026.