

CS DESSERTS DE RESTAURANT

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Poste de commis(e) de cuisine, de pâtisserie. Après quelques années d'expérience, postes à responsabilité : responsable des desserts, pâtissier(ière) de restaurant, chef(fe) de partie.



DURÉE

1

an

- > Rentrée en septembre
- > 12 semaines par an en centre de formation
- > 35 semaines en entreprise



RYTHME DE L'ALTERNANCE

- > 1 semaine à la MFR
- > 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Ouvert aux titulaires des diplômes suivants : CAP Cuisine, CAP Pâtissier, Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier, BAC PRO Cuisine, BAC PRO Boulanger-Pâtissier, BAC TECHNO Sciences et techniques en hôtellerie-restauration, BTS Management en hôtellerie-restauration, option B
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise
- > Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact

UN TREMPLIN POUR ...

> Être spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable. Participer à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité. Organiser sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées. Transmettre les informations nécessaires à la commercialisation des desserts. Contribuer à la notoriété de l'établissement. Valoriser le poste des desserts.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
 - > Examen ponctuel en fin de formation selon les modalités définies dans la fiche RNCP
 - > Possibilité de valider l'intégralité du CS ou de valider des blocs de compétences
 - > N°RNCP 40287
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287/>
Date de publication de la fiche : 03/03/2025

POURSUITE DE FORMATION

- > BP Arts de la Cuisine
- > BAC PRO Cuisine

Liste non exhaustive

Formation(s) disponible(s) à la
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2026 (5 reçus sur 5 présentés)
 - > 100 % de taux de persévérance (2)
 - > 6 mois après la formation :
 - 100 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 100 % en emploi
- > 6.75 % de taux de rupture global 2025-2026

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

> Les entreprises susceptibles de former des apprentis sont les entreprises disposant d'un poste de préparation dédié aux desserts à l'assiette de type : Etablissements de restauration et d'hôtellerie-restauration ; des établissements spécialisés de type salons de thé ; des entreprises de traiteur et d'organisation d'événements

Nous vous accompagnons à la recherche de l'entreprise d'accueil en adéquation avec les objectifs de la formation

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

> Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- > Pôle 1 : Produire et envoyer des desserts
- > Pôle 2 : Optimiser et gérer la production des desserts en appliquant et en respectant en permanence dans toutes ses activités professionnelles les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien et les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage.

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 - anthony.lumeau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Deux blocs de compétences :

- > Pôle 1 : Production et envoi des desserts.
 - Organiser la production
 - Réaliser des préparations
 - Préparer le poste d'envoi
 - Gérer les bons et les demandes des clients
 - Dresser des desserts
 - Envoyer et communiquer au cours du service
- > Pôle 2 : Optimisation et gestion de 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

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail, Mobilité Européenne Erasmus + : Mobilité européenne de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent: entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an)
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille- Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

