

## PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Le « cuisinier en desserts de restaurant » 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.

- ▶ **Débouchés métiers** : Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant Évolution possible vers le métier de chef de partie
- ▶ **Suite de parcours possible** : BAC Professionnel Cuisine  
Brevet Professionnel Arts de la Cuisine BTS Hôtellerie-Restauration
- ▶ **Equivalences** : Aucune
- ▶ **Passerelles** : Aucune

### Prérequis

Conditions d'âge	Tout public
Diplômes obligatoires	Oui
Titulaire CAP dans la restauration	
Visite médicale	<input type="checkbox"/>

## MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives – Entretiens Individuels :		Dates de prochaines sessions :2025	
Date : <b>Sur Rendez-vous</b>	Heure : <b>Nous consulter</b>	Date : <b>08/09/2025</b>	Heure : <b>20/05/2026</b>

| **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours

| **Durée totale** : 840 heures

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : oui

| **Entrées/Sorties permanentes**

### Intervenants, Matériels et Equipements

#### Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

#### Plateau pédagogique :

- Laboratoire de pâtisserie professionnelle
- Centre ressources
- Grille d'analyse et cas pratiques

### Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)

### Modalités d'évaluation aux examens

- Entretien  Tests  Mise en situation  Contrôle continu
- Taux de réussite aux validations en 2024 : 100%
- Note de satisfaction apprenants en 2024 : 5.5/6
- Taux d'insertion professionnelle en 2024 : 100%
- Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : 100%
- Taux de rupture en 2024 : 0
- Taux d'interruption en 2024 : 0
- Taux de poursuite d'étude en 2024 : 0
- Valeur ajoutée en 202 : L'accompagnement afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises.

### Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | [hra@acpm.eu](mailto:hra@acpm.eu)

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

**Handicap** : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



## MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

**i** : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Diplôme, Curriculum vitae

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

**IMPORTANT** Chaque module de formation comporte tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de formation permet d'obtenir la certification. Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par la CS Cuisinier en desserts de restaurant.

### RNCP37380BC01 - Production de desserts servis en restaurant

Inventorier les besoins spécifiques au service - Effectuer les différentes mises en place	35 h	525 €
Préparer, élaborer et transformer les produits conformément à des fiches techniques	255 h	3825 €
Déguster les desserts et argumenter	35 h	525 €
<b>Total</b>	<b>325 heures</b>	<b>4875 €</b>

### RNCP37380BC02 - Hygiène alimentaire et coûts en restauration

Réceptionner et contrôler les livraisons - Contrôler les stocks de matières premières	14 h	210 €
Assurer les opérations de fin de service	14 h	210 €
Orienter les ventes	18 h	270 €
<b>Total</b>	<b>46 heures</b>	<b>690 €</b>

### RNCP37380BC03 - Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

Prévoir les matériels - Participer aux achats - Participer à la conception des supports de vente	35 h	525 €
Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)	14 h	210 €
<b>Total</b>	<b>49 heures</b>	<b>735 €</b>

**Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation**

**Délivrance du CS Cuisinier en dessert de restaurant sous condition de validation des CCP et de la période entreprise**

**Total de la formation**

**6300.00€ TTC**

**Période de formation en Centre 420 heures**

**Période de formation en entreprise 420 heures**

**Note :** Cette formation peut être prise en charge par France Travail, Région SUD, sous conditions d'éligibilité.

Financement OPCO

Financement CPF

