

# CS DESSERTS DE RESTAURANT

Niveau 3 RNCP40287

## OBJECTIFS

Produire et envoyer des desserts  
Optimiser et gérer la production des desserts

## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation en septembre ou octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur [cma-formation-paysdelaloire.fr](http://cma-formation-paysdelaloire.fr)

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

## ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : [cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap](http://cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap)

## PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner - se reconverter

VAE : Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

## PRÉREQUIS

Etre titulaire de l'un 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.

La formation est également ouverte, 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.

## DURÉE

1 an en alternance, 455 h en Centre de formation  
Cours 1 semaine sur 3 en Centre de formation

## TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience

## MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Formation en présentiel, FESTA (formation en situation de travail appliquée à l'apprentissage) et activités pédagogiques à distance possibles

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

### Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

### Encadrement :

Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme et expérience professionnelle dans le métier enseigné

Maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

## CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://cma-formation-paysdelaloire.fr/cs-desserts-de-restaurant>

## OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

<b>Niveau 4</b> (Bac)	<b>BP</b> Brevet Professionnel	<b>BAC PRO</b> TERMINALE Bac Professionnel	
<b>Niveau 3</b>	<b>CAP</b> Certificat d'Aptitude Professionnelle	<b>CS</b> Certificat de Spécialisation	<b>BAC PRO</b> PREMIERE & SECONDE Bac Professionnel

## DÉBOUCHÉS

Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant

Évolution possible vers le métier de chef de partie

## SUITE DE PARCOURS

BAC Professionnel Cuisine

Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

BTS Hôtellerie-Restauration

## ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France :

<https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

Pas de passerelle pour cette certification

Certification professionnelle reconnue en correspondance partielle : RNCP37380- CS Cuisinier en dessert de restaurant (ancienne version)

**Certificateur :** Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

**Date d'enregistrement :** 03-03-2025

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40287/>

## LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

## LIEUX ET COORDONNÉES

### ♦ NANTES

02 40 18 96 96 · [accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr](mailto:accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr)

### ♦ LAVAL

02 43 59 03 62 · [accueilcfp53@cma-paysdelaloire.fr](mailto:accueilcfp53@cma-paysdelaloire.fr)

 **FORMATION**



**Erasmus+**

[cma-formation-paysdelaloire.fr](https://www.cma-formation-paysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

