

## Mention Complémentaire (Certificat de Spécialisation)

### Cuisinier en desserts de restaurant

En Apprentissage

#### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Certificat de Spécialisation)

#### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

#### DURÉE DE LA FORMATION

1 an

#### RYTHME

2 semaines à l'école/  
2 semaines en entreprise  
Saint-Gratien  
1 semaine à l'école/  
3 semaines en entreprise

#### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -  
Arrêt Saint Placide) et Campus  
de Saint-Gratien (RER C -  
Arrêt Saint-Gratien)

#### ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont  
accessibles aux personnes à  
mobilité réduite

#### PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires  
d'un :

- CAP Cuisine
- ou BAC PRO Cuisine
- ou BP Arts de la Cuisine
- ou BTS MHR option B
- ou CAP Boulanger ou Pâtissier ou BAC PRO Boulanger Pâtissier sous réserve de dérogation

#### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.  
Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024

#### MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

#### OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un(e) professionnel(le) des techniques de desserts de restaurant (buffets de desserts, desserts à l'assiette).

Il ou elle est capable de :

- Confectionner des entremets salés et sucrés, des desserts de restaurant chauds et froids, des petits fours, mignardises et chocolats, des glaces, sorbets et granités.
- Réaliser des desserts éphémères associant plusieurs types de préparation : gâteaux, entremets, coulis, sauces, glaces-sorbets, ...
- Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

#### CONTENU PÉDAGOGIQUE

##### Enseignement professionnel :

Travaux pratiques (environ 60 % du temps de formation)  
CEEEJS/ Gestion  
Technologie professionnelle  
Sciences appliquées  
Arts appliqués  
Prévention Santé Environnement

##### Enseignement général :

Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel

## CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37380](#)

## LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

MC5 - Cuisinier en desserts de restaurant

## NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'EDUCATION  
ET DE LA JEUNESSE

## DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2026

### CONTACT

**Laure Sollier**

**Conseillère en Information et Orientation  
professionnelle - Campus de Saint Gratien**

01 34 05 17 66

lsollier@ferrandi-paris.fr

### CONTACT

**Patricia Garnier**

**Assistante pédagogique - Campus de  
Paris**

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi-paris.fr

### CONTACT

**Ingrid Knoll**

**Chef de projet Promotion - Campus de Paris**

01 49 54 29 23

iknoll@ferrandi-paris.fr

## LES RÉSULTATS OBTENUS

**100%**

Taux de réussite à  
l'examen en 2023  
(100% en 2022)

**85%**

Taux d'insertion à 7 mois  
des apprenants sortants  
en 2022

Taux de présentation à  
l'examen 2023 : 97%

Taux d'insertion dans le  
métier visé des apprenants  
sortant en 2022: 94 %

**89,7%**

Taux de satisfaction globale des apprenants  
sortants en 2022  
(enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut intégrer une brigade en tant que cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) pâtissier(ère). Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

- CAP connexe Pâtissier

## TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.

### CONTACT

**Claire Deboissy**

**Assistante pédagogique -  
Campus de Saint-Gratien**

01 34 05 11 27

cdeboissy@ferrandi-paris.fr