

Cuisinier en desserts de restaurant

RNCP37380 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42710
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2025

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire de la mention complémentaire "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.

ACTIVITÉS VISÉES

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant.

Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles).

Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées).

Il effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement).

Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Participer aux achats
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins spécifiques au service
- Organiser son poste de travail
- Prévoir les matériels
- Assurer les prestations
- Contrôler les fabrications
- Effectuer les différentes mises en place
- Déguster les desserts et argumenter
- Assurer les opérations de fin de service
- S'intégrer à une équipe

- Etablir une relation avec les différents services
- Participer à la conception des supports de vente
- Orienter les ventes
- Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

Blocs de compétences

RNCP37380BC01 — Production de desserts servis en restaurant

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser son poste de travail
 Inventorier les besoins spécifiques au service
 Contrôler les fabrications
 Effectuer les différentes mises en place
 Déguster les desserts et argumenter
 Assurer les prestations

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit et pratique
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37380BC02 — Hygiène alimentaire et coûts en restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner et contrôler les livraisons
 Contrôler les stocks de matières premières
 Assurer les opérations de fin de service
 Orienter les ventes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

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

LISTE DE COMPÉTENCES

Prévoir les matériels
 Participer aux achats
 Participer à la conception des supports de vente
 S'intégrer à une équipe
 Etablir une relation avec les différents services
 Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel oral
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Etablissements de restauration en France ou à l'étranger, valorisant le poste "desserts en restaurant"

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, chef de partie (avec expérience)

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) ont été rédigés et approuvés afin d'aider les professionnels à maîtriser la qualité sanitaire de leurs produits. De plus, les restaurants doivent compter dans leurs effectifs au moins une personne ayant suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire d'une durée de 14h conforme au référentiel décrit à l'annexe II de l'arrêté du 5 octobre 2011

Sont réputées avoir satisfait à cette obligation de formation les personnes qui, soit :

- peuvent justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire en qualité de gestionnaire ou exploitant,
- sont titulaires d'un diplôme ou d'un titre de formation professionnelle de niveau V minimum inscrit au répertoire national des certifications professionnelles et qui figure dans la liste de l'annexe de l'arrêté du 25 novembre 2011

Articles L.233-4
et D.233-11 et suivants
du Code rural et de la pêche maritime

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 647 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

Le jury est composé à parité :

1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;

2° De membres de la profession correspondant au champ du diplôme choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 496 €
Selon la branche	7 201 € – 7 601 €
Prise en charge	Branches concernées
7 496 €	Valeur par défaut · 201 branches
7 601 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Casinos, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE industries alimentaires diverses
7 371 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 201 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2025
Date de dernière délivrance possible	31/12/2025

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP6981

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP40287

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37380/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	2
Organismes gestionnaires (CFA)	1
Organismes formateurs	2

Régions couvertes	1
Départements couverts	2
Organismes certifiés Qualiopi	2
Sessions	de 09/2024 à 07/2027

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	38
Parcours menés à terme	11
Taux d'achèvement	29 %
Période	09/2023 – 07/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	39
Montant total engagé	74 190 €
Coût moyen par dossier	1 902 €
Durée moyenne	379 h
Période	08/2023 – 04/2025
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	7 %
France Travail	2 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.