

Desserts de restaurant

RNCP40287 · 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, D1104
Code(s) CFD	56122110 (CS3)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2029

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts.

Il contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité.

Il organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées.

Il transmet les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client.

Il contribue à la notoriété de l'établissement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Produire et envoyer des desserts

- Organiser la production
- Réaliser des préparations
- Préparer le poste d'envoi
- Gérer les bons et les demandes des clients
- Dresser la préparation
- Envoyer et communiquer au cours du service

Optimiser et gérer 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

Blocs de compétences

RNCP40287BC01 — Produire et envoyer des desserts

LISTE DE COMPÉTENCES

- Organiser la production
- Réaliser des préparations
- Préparer le poste d'envoi
- Gérer les bons et les demandes des clients
- Dresser
- Envoyer et communiquer au cours du service

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaire (établissement public et privé sous contrat), apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), formation professionnelle continue (établissement public) : Contrôle en cours de formation (CCF)

Scolaire (établissement privé hors contrat), apprentissage (CFA non habilité au CCF), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit, pratique, oral

RNCP40287BC02 — Optimiser et gérer la production des desserts

LISTE DE COMPÉTENCES

- S'appropriier 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 D'ÉVALUATION

Scolaire (établissement public et privé sous contrat), apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), formation professionnelle continue (établissement public) : Contrôle en cours de formation (CCF)

Scolaire (établissement privé hors contrat), apprentissage (CFA non habilité au CCF), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles : Ponctuel, oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du certificat de spécialisation

« desserts de restaurant » peut exercer ses fonctions dans :

- des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration ;
- des établissements spécialisés de type salons de thé ;
- des entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Selon la taille ou le type d'entreprise, le titulaire du certificat de spécialisation « desserts de restaurant » occupe un poste de :

- commis ou de cuisine,
- de commis de pâtisserie,
- cuisinier,
- pâtissier.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 (relatif à l'hygiène des denrées alimentaires)

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)	1 663 €
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée) 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)	174 910
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	39 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries 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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

L'accès en formation à la spécialité « Desserts de restaurant » de certificat de spécialisation de niveau 3 est ouvert aux titulaires 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.

Il est également ouvert, 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.

COMPOSITION DU JURY — 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

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	31/08/2029
Date de dernière délivrance possible	31/08/2030

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37380

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37380

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Légifrance - Arrêté du 21 octobre 2024 portant création de la spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire et fixant ses modalités de délivrance

ONISEP CS desserts de restaurant

Fiche officielle (France Compétences)

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

Où se former

Formations référencées	12
Organismes	11
Régions couvertes	7
Prix indicatif	1 260 € – 7 735 €
Durée	21 – 1190 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	130
Organismes gestionnaires (CFA)	100
Organismes formateurs	124
Régions couvertes	13
Départements couverts	72
Organismes certifiés Qualiopi	124
Formations à distance	1
Sessions	de 09/2025 à 09/2028

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	12
Parcours menés à terme	11
Taux d'achèvement	92 %
Période	09/2025 – 08/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	13
Montant total engagé	23 677 €
Coût moyen par dossier	1 821 €
Durée moyenne	204 h
Période	08/2025 – 07/2026
France compétences	77 %
Reste à charge titulaire	14 %
Entreprise	8 %

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