

Cuisinier en desserts de restaurant

RNCP724 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	MC5 — Mention complémentaire
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	G1602, D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

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

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restaurants

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

cuisinier en desserts, pâtissier de restaurant

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage

- de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP6981

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.cndp.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/724/>