

## VOUS SOUHAITEZ

- Apprendre un métier
- Obtenir un diplôme professionnel reconnu
- Alternier entre l'établissement de formation et l'entreprise
- Sécuriser votre parcours de formation
- Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

## LES PRÉREQUIS

- Vous avez entre 15 ans et 29 ans\*

\*Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.

- Vous êtes titulaire d'un CAP (ou tout autre diplôme de niveau 3)
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce CS permet d'acquérir un savoir-faire pointu en matière de dessert, de la conception à la présentation. Le titulaire gère les approvisionnements, maîtrise les techniques culinaires et pâtisseries, élabore des menus et imagine de nouvelles recettes. Il organise son poste de travail, contrôle les fabrications, effectue les mises en place, déguste et argumente les desserts. Il réceptionne les livraisons, contrôle les stocks, assure les opérations de fin de service et oriente les ventes. Il prévoit les matériels, participe aux achats et à la conception des supports de vente, s'intègre à l'équipe et établit des relations avec les services. Il participe à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir).

## RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Le CS Cuisinier en desserts de restaurant est un diplôme d'État de niveau 3 (bac+1) qui permet de se spécialiser dans la conception, la réalisation et le service de desserts de restaurant et d'entremets salés/sucrés en brigade de cuisine.

## MÉTIER VISÉ

- Cuisinier en desserts de restaurant en brigade gastronomique
- Pâtissier en restaurant traditionnel ou d'hôtel
- Entremetier en collectivité (restaurant d'entreprise, centre de soins)
- Dessertier en cuisine de restaurant de terroir

## RÉSUMÉ DU MÉTIER

Le cuisinier en desserts de restaurant travaille en brigade d'hôtel ou restaurant. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant. Il veille à l'entretien du matériel, assure l'approvisionnement, contrôle la qualité des produits et applique la politique commerciale de l'entreprise.

## POURSUITE D'ÉTUDE

Le CS est conçu dans un objectif d'insertion professionnelle

## TYPE DE RECONNAISSANCE ET VALIDATION

+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

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

Niveau de diplôme : 3 (CS)

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

|         |     |
|---------|-----|
| Code(s) | —   |
| NSF     | 221 |

|           |       |
|-----------|-------|
| ROME      | G1602 |
| FORMACODE | 42710 |
| RNCP      | 40287 |

## NOM DU CERTIFICATEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CS)

Date d'enregistrement de la certification : 03/03/2025

Date d'échéance de la certification : 31/08/2029

## DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 1 an (12 semaines de formation (420) heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire

## MODALITÉS DE FORMATION

La formation se déroule en cours collectif, en présentiel dans l'établissement de formation.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail). Le délais est conditionné par le calendrier des plateformes institutionnelles d'affectation avec une durée maximum de 6 mois. En cas de contact hors plateforme, la prise de contact est effectuée dans les 72h

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://ifpra-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/CONDITIONS-GENERALES-DE-VENTE.pdf>

## TARIFS ET FINANCEMENT

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est gratuite pour l'apprenti, Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

## CONTACTS – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan. Contact : 0232089414 // [ifpra-contact@ac-normandie.fr](mailto:ifpra-contact@ac-normandie.fr) <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

## MÉTHODE MOBILISÉE

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques. Enseignements généraux réalisés en salle.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au règlement d'examen du référentiel de la certification. Selon la certification, les épreuves peuvent se dérouler en contrôle en cours de formation (CCF) seul, en CCF et ponctuel, ou en ponctuel.

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap peuvent contacter l'organisme de formation en amont de leur souhait d'inscription pour une adaptation des modalités en fonction de leurs besoins.

Pour l'apprenti en situation de handicap, un accompagnement individualisé est mis en place :

- la mise en relation avec un référent handicap de proximité au sein de l'établissement et du référent handicap apprentissage de l'IFPRA : [ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr](mailto:ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr)
- l'adaptation des moyens pédagogiques, techniques et organisationnels lorsque cela est nécessaire et possible

- l'orientation vers des partenaires spécialisés si les besoins dépassent les capacités de l'organisme de formation (partenariat de l'IFPRA avec le GIP ALFEPH)

## QUALIFICATION DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

## LIEUX DE FORMATION

| Établissement / antenne | Sigle | Ville     | Département         |
|-------------------------|-------|-----------|---------------------|
| Maurice Marland         | LPO   | Granville | Manche (50)         |
| Jules le Cesne          | LP    | Le Havre  | Seine Maritime (76) |

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A  
L'IFPRA Normandie est labellisé Qualiopi – Eduform.