CS3 Desserts de Restaurant



Hôtellerie-Restauration-Tourisme | Certificat de Spécialisation

CODE RNCP n° 40287 - Diplôme de niveau 3
Certifié par Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date de publication : 21/10/2024

Fiche formation mise à jour le 19 novembre 2026

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenti(e).

Présentation

Lieu(x) de formation

Ufa Jean Monnet - Limoges

Métiers

- Chef de partie dessert
- Pâtissier
- Cuisinier

Objectifs de la formation

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). Sp2cialiste du sucré, il collabore à la préparation de la carte des desserts et prépare des buffets.
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 de la formation

Domaine Professionnel

- Pratique Professionnelle
- Communication professionnelle
- Sciences appliquées
- Arts Appliqués
- Gestion Appliquées

Poursuite d'études

- D'autres Mentions Complémentaires dans le domaine de la cuisine et de la restauration.
- Bac Pro Hôtellerie-Restauration.
- BTS dans le domaine de la cuisine avec des options comme l'art culinaire et l'art du service.

Infos pratiques

Pré-requis

- Après un CAP du même domaine

Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler

Délais d'accès, durée et modalité de formation

- Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.
- Durée : 1 an avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat – (400 h/an en centre de formation)
- Modalité de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise

Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

Méthodes mobilisées

- Présentiel

Modalités d'évaluation

- Contrôle en cours de Formation (CCF)