



## MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT – Rentrée 2025/2026

### PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans, sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

### PRÉREQUIS

Etre titulaire d'un diplôme dans la discipline (CAP CUISINE, CAP PATISSERIE, BAC PRO CUISINE...)

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

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

### PERSPECTIVES POST-FORMATION

Poursuite d'études possible en BTS MHR ou insertion sur le marché de l'emploi en tant que pâtissier en restaurant.

# Contenu pédagogique de la formation



## Bloc 1/Production de desserts servis en restaurant

- 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

## Bloc 2/Hygiène alimentaire et coûts en restauration

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

## Bloc 3/Communication et organisation appliquée à la production de desserts en restaurant

- 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...)

# Repartition horaires de la formation

Pratique  
professionnelle  
22H/semaine

*Arts appliqués*  
*2H/semaine*

Gestion  
3H/semaine

*Technologie*  
*4H/semaine*



## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise

14 semaines en centre de formation soit un total de 405 heures, de septembre 2025 à juin 2026. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, 1 Laboratoire de sommellerie, 2 cuisines, 1 pâtisserie, 1 bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

## • PASSERELLES

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles en fonction du parcours

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de session 2026

Epreuve de pratique professionnelle

Epreuve écrite de technologie professionnelle

## • VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Éducation Nationale.

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5    Maximum: 10

## • DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 1 an (405 heures sur une année) ; de septembre 2025 à juin 2026.

## • TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 7601 € par an selon le décret n°2024-695 du 5 juillet 2024 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

# Les informations liées à la formation



## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco : [handicap@cfajeambosco.fr](mailto:handicap@cfajeambosco.fr)

Service handicap de L'UFA: [n.dussart@saint-jo.com](mailto:n.dussart@saint-jo.com)

## • VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours, . Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.

Co-responsable UFA: [blaurent@saint-jo.com](mailto:blaurent@saint-jo.com)

Experte apprentissage: [peudpiece.j@cfajeambosco.fr](mailto:peudpiece.j@cfajeambosco.fr)



Taux de réussite aux examens session 2024

75% d'obtention du diplôme

0% d'interruption en cours de formation

100% de taux d'insertion professionnelle à 6 mois dans l'un des métiers visés par la certification

33% de taux de poursuite d'études



## COORDONNÉES

UFA Saint Joseph  
9 Quai Amédée Couesnon  
02400 Château-Thierry  
03,23,84,98,80  
[secretariat@saint-jo.com](mailto:secretariat@saint-jo.com)