



Unité de Formation par Apprentissage

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ apprentissage@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr



Demain ensemble !





- **Durée de la formation** : 1 an
- **Niveau terminal d'études** : -
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 3
- **Code diplôme** : 010-22105 • **Code RNCP** : 40287
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Date d'enregistrement de la certification** : 01/09/2025
- **Certificateur** : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- **Coût de la formation** : Les frais de formation sont intégralement financés par l'OPCO de l'employeur, sans reste à charge pour l'apprenti ou l'entreprise. Le montant de la prise en charge OPCO est varié selon la branche professionnelle et est compris entre 7201€ et 7601€
- **Nombre d'heures de la formation** : 525 (en UFA)

Le **CS Cuisinier en Desserts de Restaurant**, diplôme d'État de niveau 3, se prépare - en 1 an après un diplôme relevant du secteur de la restauration, classé au moins niveau 3 (CAP, BEP, Baccalauréat technologique ou professionnel...) - par apprentissage à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

En t'engageant dans cette voie, tu seras formé spécifiquement aux techniques des desserts de restaurant (buffets de desserts, desserts à l'assiette). Tu apprendras également à assurer le suivi des commandes et à effectuer un contrôle qualité de tes produits et de tes productions.

Professionnel tu devras aussi t'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Tu seras d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Enfin, tu devras t'adapter aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse).

PRÉREQUIS

- CAP ou BAC PRO Cuisine
- BP Arts de la Cuisine ou BTS MHR option B
- CAP Boulanger ou Pâtissier ou BAC PRO Boulanger Pâtissier sous réserve de dérogation

QUALITÉS REQUISES

- Être motivé et mature
- Aimer le travail d'équipe
- Avoir une sensibilité artistique
- Avoir le sens de la propreté
- Savoir s'adapter aux contraires horaires

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est une des branches d'activité du secteur tertiaire. Ce secteur compte parmi ceux qui recrutent le plus, allant de la personne pas ou très peu qualifiée à la personne disposant d'un Bac + 5.

Le ou la titulaire du diplôme peut intégrer une brigade en tant que cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant dans des établissements de restauration en France ou à l'étranger, valorisant le poste «desserts en restaurant»

MÉTIER ACCESSIBLES

Le titulaire de la Mention Complémentaire peut exercer les emplois suivants :

- Cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant,
- chef de partie (avec expérience)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions.

Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

- 15 semaines au lycée et 37 semaines de 35 heures en entreprise

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation :

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/d003.html>

FORMATION GÉNÉRALE

- La formation ne comporte pas d'enseignements généraux.

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Arts appliqués, culture artistique (1 heure par semaine)
- Économie d'entreprise (1h30 par semaine)
- Sciences appliqué (1h15 par semaine)
- Travaux pratiques de cuisinier en desserts de restaurant
- Techno cuisine

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Participer aux achats, à la conception des supports de vente
- Contrôler les fabrications, les stocks
- Déguster les desserts et argumenter
- Assurer les prestations, les opérations de fin de service
- S'intégrer à une équipe
- Orienter les ventes - Participer à des actions de promotion et d'animation

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Dans chaque discipline, l'apprenti(e) est évalué(e) tout au long de sa formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme ÉCOLE DIRECTE. Tous les semestres, l'ensemble des formateurs se réunit en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti(e).

EXAMEN

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. L'apprenti(e) ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

À l'issue de sa formation, l'apprenti(e) passe l'ensemble des épreuves constituant le diplôme lors d'une même session.

ÉPREUVES	COEF	MODE	DURÉE
EP1 – Pratique professionnelle	12	CCF ⁽¹⁾ - Ponctuelle ⁽²⁾	4h
EP2 – Technologie professionnelle. Dessin appliqué à la profession	8	Ponctuelle écrite	3h

(1) Contrôle en Cours de Formation pour les candidats issus d'établissement publics, privés sous contrat ou CFA habilités par le Recteur, y compris la formation en entreprise.

(2) Autres candidats.



DÉBOUCHÉS

Avec l'obtention de ce diplôme, tu seras considéré comme un professionnel de la restauration, tu pourras intégrer une brigade en tant que cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant..

Après quelques années et plus d'expérience dans le secteur de la gastronomie, tu pourras accéder au poste de chef(fe) pâtissier(ère) ou choisir de te mettre à ton compte et de gérer ton propre établissement.

POURSUITE D'ÉTUDE

- BTS Management Hôtellerie Restauration (si titulaire d'un BAC)
- CS Sommellerie (si titulaire d'un BAC)
- BAC PRO Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- CS Employé traiteur - CS Art de la cuisine Allégée



INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise.
- Les cours ont lieu en présentiel en classe entière ou demi-groupe.
- Les travaux pratiques se déroulent sur les plateaux techniques dédiés.
- Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire.
- Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant

CONDITIONS D'ACCÈS

Accès sur dossier et entretien de motivation avec l'apprenti et son représentant légal en cas de minorité.
Des tests de positionnement pourront être mis en place.

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

- **Être âgé de 15 à 29 ans révolus.**
- **Ou sans limite d'âge dans les cas suivants :** Les travailleurs handicapés - Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise - Les sportifs de haut niveau.
- **L'accès est également possible dès l'âge de 15 ans révolus** à la condition d'avoir achevé le 1^{er} cycle de l'enseignement secondaire et être âgé de 15 ans au plus tard le 31 décembre de l'année d'inscription à la formation.

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

Lorsque le contrat fait suite à un contrat d'apprentissage précédemment souscrit, et conduit à un niveau de diplôme supérieur à celui obtenu à l'issue du contrat précédent ; Lorsqu'il y a eu rupture de contrat pour des causes indépendantes de la volonté de l'apprenti (cessation d'activité de l'employeur, faute de l'employeur ou manquements répétés à ses obligations...) ou suite à une inaptitude physique et temporaire de celui-ci. Dans ces deux derniers cas, le contrat d'apprentissage doit alors être conclu dans un délai maximum d'un an après l'expiration du précédent contrat, et l'âge de l'apprenti au moment de la conclusion du contrat ne peut être supérieur à 35 ans.

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI*

15 à 17 ans	18 à 20ans	21 à 25 ans	26 ans et +
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC

*Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein, sauf convention collective plus favorable.

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918> - <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre Unité de formation pour apprentis est accessible au public en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés.

Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA Sacré Cœur puis la référente handicap, afin d'envisager des aménagements de la formation. Mail : cecile.boulle@ensemble-sacre-coeur.fr

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. En effet, ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ SUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES MAJEURS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

UN CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS (CVE) qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

OUTILS ET MOYENS TECHNIQUES

- Salles de formation équipées d'ordinateurs et de vidéoprojecteur
- Plateaux techniques pédagogiques équipés d'équipements modernes
- Cloud via Ecole Directe avec mise à disposition des supports pédagogiques
- Centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux de la profession

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIVE

- Formateurs et formatrices experts et titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Référent de suivi en entreprise
- Référentes handicap et mobilité
- Équipe administrative

HÉBERGEMENT (2026-2027)

Apprentis mineurs et majeurs :

- **Hébergement en internat** : 63€/semaine de présence (restauration incluse)

Apprentis majeurs uniquement :

- **Hébergement en studio** : 101€/semaine de présence (restauration non incluse)

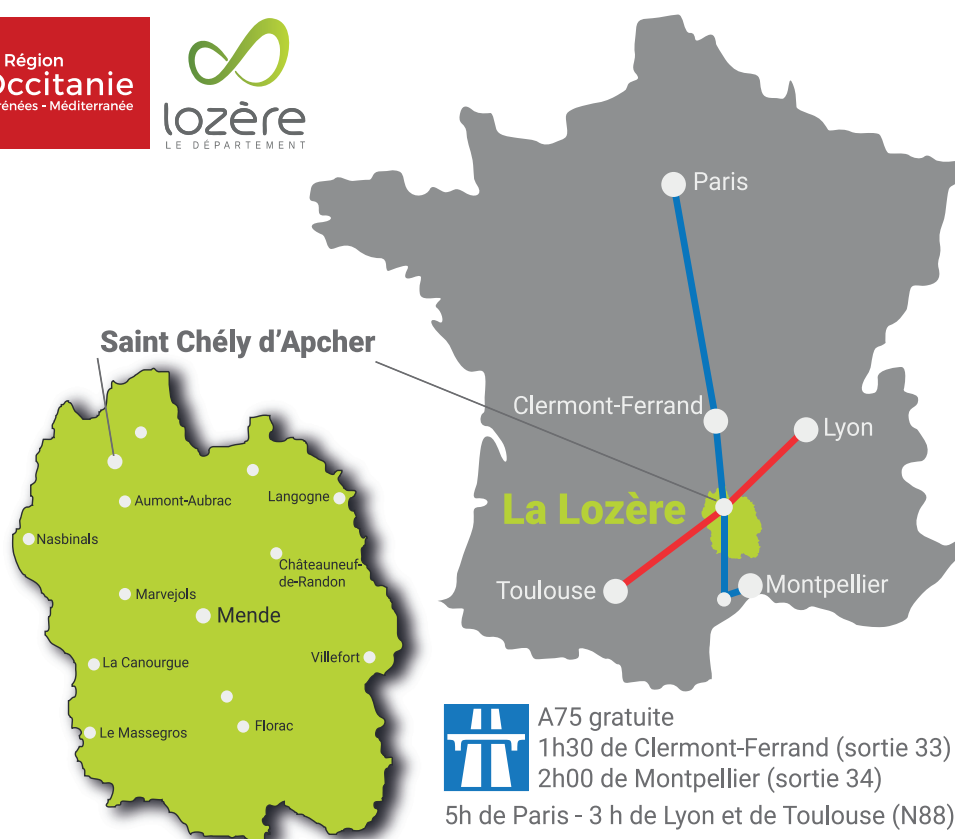
En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 6€ / jour de présence en internat (hébergement + petit déjeuner).

RESTAURATION (2026-2027)

- Les apprentis ont accès au restaurant scolaire de l'établissement : 7.50€ **/ repas

*reste à charge par la famille **dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

ACCÈS



SNCF :

Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand



CARS :

Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiole > Espalion
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély

CONTACTS

- M^{me} ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : sonia.orliac@ensemble-sacre-coeur.fr
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : herve.bessiere@ensemble-sacre-coeur.fr

Création : Agence Phénix 360
Crédits photos : iox.photographe - Agence Phénix 360

Copyright © 2026 Ensemble Sacré Cœur - St Chély d'Apcher
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

ÉDITION AOÛT 2026