

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'éducation nationale

Arrêté du 21 octobre 2024 portant création de la spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE2427538A

La ministre de l'éducation nationale,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-139 à D. 337-160 ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'avis du conseil supérieur de l'éducation en date du 12 septembre 2024 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 20 septembre 2024,

Arrête :

Article 1^{er}

Il est créé la spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

La mention complémentaire de spécialité « Desserts de restaurant » est classé au niveau 3 du cadre national des certifications professionnelles.

La présentation synthétique des blocs de compétences du diplôme figure en annexe I.

Article 1^{er} bis

A compter du 1^{er} janvier 2025, dans les dispositions du présent arrêté, la référence : « mention complémentaire » est remplacée par la référence : « certificat de spécialisation ».

Article 2

Le référentiel des activités professionnelles est défini en annexe II et le référentiel de compétences est défini en annexe III.

Article 3

Le référentiel d'évaluation est fixé en annexe IV qui comprend les parties IV a relative aux unités constitutives du diplôme, IV b relative au règlement d'examen, et IV c relative à la définition des épreuves sous la forme ponctuelle et sous la forme du contrôle en cours de formation.

Article 4

L'accès en formation à la spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire de niveau 3 est ouvert aux titulaires des diplômes suivants :

- CAP Cuisine ;
- CAP Pâtissier ;
- Titre à finalité professionnelle Cuisinier ;
- BAC PROFESSIONNEL Cuisine ;
- BAC PROFESSIONNEL Boulanger-pâtissier ;
- BAC TECHNOLOGIQUE Sciences et techniques en hôtellerie-restauration ;
- BTS Management en hôtellerie-restauration, option B.

Il est également ouvert, sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux candidats remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.

Article 5

La durée de la formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire est de 12 semaines. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en annexe V.

Article 6

La spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, selon les conditions de délivrance prévues aux articles D. 337-147 à D. 337-153 du code de l'éducation.

Article 7

La correspondance entre, d'une part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 31 juillet 1997 modifié portant création de la mention complémentaire, spécialité « Cuisinier en desserts de restaurant » et, d'autre part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément au présent arrêté est précisée en annexe VI.

Toute note conservée selon les règles fixées au second alinéa de l'article D. 337-150 du code de l'éducation est ainsi reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Article 8

La première session d'examen de la spécialité « Desserts de restaurant » de la mention complémentaire, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2026.

Article 9

La dernière session d'examen de la mention complémentaire de niveau 3 « Cuisinier en desserts de restaurant » organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 31 juillet 1997 modifié cité à l'article 7 aura lieu en 2025.

A l'issue de la session 2025 qui prend fin le 31 décembre 2025, l'arrêté précité est abrogé.

Article 10

Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 21 octobre 2024.

Pour la ministre et par délégation :

La cheffe du service de l'instruction publique et de l'action pédagogique,
adjoindte à la directrice générale de l'enseignement scolaire,
R.-M. PRADEILLES-DUVAL



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Mention complémentaire de niveau 3

Spécialité « Desserts de restaurant »

SOMMAIRE

Spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire (niveau 3)

ANNEXE I Présentation synthétique du référentiel du diplôme

ANNEXE II Référentiel des activités professionnelles

ANNEXE III Référentiel de compétences

Compétences

Savoirs associés

ANNEXE IV Référentiel d'évaluation

IV a Unités constitutives du diplôme

IV b Règlement d'examen

IV c Définition des épreuves

ANNEXE V Formation en milieu professionnel

**ANNEXE VI - Tableau de correspondances entre épreuves ou unités
de l'ancien et du nouveau diplôme**

ANNEXE I - Présentation synthétique du référentiel du diplôme
Spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire (niveau 3)

TABEAU DE PRÉSENTATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
Pôle 1 Production et envoi des desserts • Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité • Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Bloc n° 1 Produire et envoyer des desserts • Organiser la production • Réaliser des préparations • Préparer le poste d'envoi • Gérer les bons et les demandes des clients • Dresser • Envoyer et communiquer au cours du service	UP 1 Production et envoi des desserts
Pôle 2 Optimisation et gestion de la production des desserts • Participation à l'élaboration de la carte des desserts • Participation aux approvisionnements • Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources	Bloc n°2 Optimiser et gérer la production des desserts • S'approprier les desserts de la carte • Participer à la création d'un dessert • Participer aux approvisionnements • Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail • Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources	UP 2 Optimisation et gestion de la production des desserts

ANNEXE II - Référentiel des activités professionnelles

Spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire (niveau 3)

1. Objectif et contexte de la certification

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « desserts de restaurant » est spécialisé(e) dans la production, le dressage et l'envoi de desserts.

Il ou elle participe à la conception de la carte des desserts en faisant preuve de créativité. Il ou elle organise sa production en utilisant les matières premières et les techniques adaptées. Il ou elle transmet les informations nécessaires à la commercialisation des desserts auprès du personnel en contact avec le client. Il ou elle contribue à la notoriété de l'établissement.

Il ou elle exerce son activité dans tout établissement de restauration et qui souhaite valoriser le poste des desserts. Il ou elle contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable.

2. Secteurs et types d'emploi

2.1. Secteurs d'activités et types d'entreprises

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « desserts de restaurant » peut exercer ses fonctions dans :

- des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration ;
- des établissements spécialisés de type salons de thé ;
- des entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

2.2. Types d'emplois accessibles

Selon la taille ou le type d'entreprise, le ou la titulaire de la mention complémentaire « desserts de restaurant » occupe un poste de commis ou de commise de cuisine, de commis ou de commise de pâtisserie, cuisinier ou cuisinière, pâtissier ou pâtissière.

Après quelques années d'expérience professionnelle, il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité : responsable des desserts, pâtissier ou pâtissière de restaurant, chef ou cheffe de partie.

2.3. Place dans l'entreprise

Il ou elle exerce son activité sous l'autorité d'un supérieur hiérarchique, généralement le responsable des desserts ou le chef de cuisine.

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des collaborateurs, notamment en situation de handicap.

Il ou elle peut être amené(e) à travailler en horaires décalés, en soirée, de nuit, en fin de semaine et les jours fériés.

3. Contexte professionnel

3.1. Environnement socio-économique du métier

Le contexte sociétal se caractérise par une évolution des attentes de la clientèle et des modes de consommation dans le respect des préconisations nutritionnelles. Il ou elle répond aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Il ou elle prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité. Il ou elle prévient toutes formes de discrimination (sexisme, homophobie et transphobie, racisme, handicap, etc...). Les activités nécessitent rigueur, endurance, organisation, adaptabilité, ponctualité et sobriété.

3.2. Environnement technologique du métier

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « desserts de restaurant » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des desserts ;
- exécute de manière professionnelle et autonome les productions ;

- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches ;
- est sensibilisé(e) aux qualités organoleptiques des productions ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ;
- applique les normes d'hygiène définies dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'établissement, en particulier le port d'une tenue professionnelle ;
- est sensibilisé(e) au caractère évolutif de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général ;
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable) ;
- observe les mesures de prévention des risques professionnels, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout.

Les équipements, matériels et locaux sont adaptés pour les personnels en situation de handicap.

4. Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

Pôle 1 : Production et envoi des desserts

Pôle 2 : Optimisation et gestion de la production des desserts

Le ou la titulaire de la mention complémentaire "desserts de restaurant" applique et respecte en permanence dans toutes ses activités professionnelles :

- les règles d'hygiène applicables aux personnels ;
- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables aux denrées ;
- les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel ;
- les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage.

Pôle 1 – Production et envoi des desserts

Activité professionnelle 1 Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	
Tâches • Organisation de la production • Réalisation des préparations	
Résultats attendus - Les productions sont planifiées de manière logique, rationnelle, adaptée au temps imparti et aux consignes de production. - Le poste de travail est organisé de manière rationnelle pour réaliser les productions. - La technique et la recette choisies permettent d'obtenir la pâte ou l'appareil adapté à la production. - Les pâtes sont conformes aux standards ou aux consignes. - La cuisson des pâtes est conforme aux standards. - La technique et la recette choisies permettent d'obtenir des préparations à la consistance et l'homogénéité adaptées à la production. - Les fabrications glacées ont une consistance et une homogénéité conformes à la production et au guide des appellations des desserts glacés. - La transformation crue ou cuite est réalisée dans le respect des consignes. - La texture de l'insert est conforme à la commande. - Le produit fini est net, régulier et conforme aux consignes de montage. - La finition est esthétique, harmonieuse et apporte une valeur ajoutée au dessert. - Les qualités et les défauts sont identifiés. Le responsable hiérarchique est informé. Une action corrective est proposée si possible.	
Activité professionnelle 2 Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	
Tâches • Préparation du poste d'envoi • Gestion des bons et des demandes des clients • Dressage • Envoi et communication au cours du service	
Résultats attendus - Le poste est organisé pour optimiser la fluidité des envois. - Le service est fluide, organisé et répond aux attentes des clients. - La spécificité est identifiée et une réponse est proposée. - La disposition des éléments du dessert est conforme aux attendus dans le temps imparti. - L'envoi est synchronisé et conforme à la commande. - La pertinence des informations reçues et transmises permet un service fluide et conforme aux commandes.	

Pôle 2 – Optimisation et gestion de la production des desserts

Activité professionnelle 1 Participation à l'élaboration de la carte des desserts	
Tâches	
• Connaissance des desserts de la carte • Participation à la création d'un dessert	
Résultats attendus	
- Les desserts sont conformes. - Le dessert créé est commercialisable. - Le choix des matières premières est adapté à la production demandée (qualitativement et quantitativement). - Le choix des arguments est pertinent et explicite.	
Activité professionnelle 2 Participation aux approvisionnements	
Tâches	
• Participation aux approvisionnements	
Résultats attendus	
- Un contrôle visuel est réalisé et l'information est transmise à son supérieur hiérarchique. - Le bon de commande et le bon de livraison sont conformes. - Les anomalies qualitatives et/ou quantitatives sont identifiées. - Les protocoles de déconditionnement sont appliqués en vue des différents stockages. - Le stockage est conforme à la législation en restauration.	
Activité professionnelle 3 Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources	
Tâches	
• Application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail • Mise en œuvre des préconisations en matière de gestion durable des ressources	
Résultats attendus	
- L'état des locaux, des matériels et des équipements est contrôlé tout au long de l'activité dans le respect des protocoles d'hygiène. - Les procédures et protocoles d'hygiène sont respectés. - Les procédures liées à la sécurité du travail sont respectées. - La gestion durable des ressources est conforme à la réglementation et à la politique de développement durable de l'entreprise.	

Conditions d'exercice pour l'ensemble des deux pôles

Moyens et ressources
• Locaux, matériels, outils, équipements notamment numériques • Matières d'œuvre • Guides de bonnes pratiques d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire • Document unique lié au poste • Commandes et besoins journaliers et/ou de la période • Consignes • Fiches techniques • Carnet de recettes personnel • Diagrammes de production, planigrammes • Outils de traçabilité
Autonomie et responsabilité
• Organisation et réalisation de tâches pour répondre à la commande de la hiérarchie • Information à la hiérarchie notamment en cas d'anomalies

ANNEXE III - Référentiel de compétences

Spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire (niveau 3)

Mise en relation activités professionnelles et compétences

Pôle 1 - Production et envoi des desserts

Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Organisation de la production	Organiser la production	- Planifier son travail - Organiser son poste de travail
	Réalisation des préparations	Réaliser des préparations	- Réaliser des pâtes et appareils - Apprêter des pâtes - Cuire des pâtes - Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés - Préparer des fabrications glacées - Transformer les végétaux - Réaliser des inserts - Monter et assembler des préparations - Réaliser des éléments de finitions - Apprécier et rectifier la production
Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Préparation du poste d'envoi	Préparer le poste d'envoi	- Configurer le poste d'envoi
	Gestion des bons et des demandes des clients	Gérer les bons et les demandes des clients	- Gérer les bons - Gérer les demandes spécifiques
	Dressage	Dresser	- Dresser des desserts
	Envoi et communication au cours du service	Envoyer et communiquer au cours du service	- Envoyer les desserts - Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service

Pôle 2 : Optimisation et gestion de la production des desserts

Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Participation à l'élaboration de la carte des desserts	Connaissance des desserts de la carte	S'approprier les desserts de la carte	- Produire les desserts de la carte
	Participation à la création d'un dessert	Participer à la création d'un dessert	- Créer un dessert - Sélectionner et quantifier des ingrédients - Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente
Participation aux approvisionnements	Participation aux approvisionnements	Participer aux approvisionnements	- Identifier des besoins de matières premières - Contrôler et déconditionner une livraison - Stocker les livraisons
Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources	Application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail	Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail	- Appliquer les règles d'hygiène - Appliquer les règles de sécurité alimentaire - Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail
	Mise en œuvre des préconisations en matière de gestion durable des ressources	Mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources	- Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Mise en relation compétences et savoirs associés

Pôle 1 - Production et envoi des desserts

Activité Professionnelle 1 – Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité				
Compétence globale : organiser la production				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Organisation de la production	Planifier son travail	Les productions sont planifiées de manière logique, rationnelle, adaptée au temps imparti et aux consignes de production.	Le planigramme de fabrication La hiérarchisation temporelle des fabrications Les étapes d'une recette et leur ordonnancement	Rédaction et analyse d'un planigramme
	Organiser son poste de travail	Le poste de travail est organisé de manière rationnelle pour réaliser les productions.	L'organisation des locaux Les installations et les matériels Les ustensiles de production des desserts L'ergonomie du poste de travail	Le repérage et l'identification des zones Les matériels et ustensiles de cuissons - Plaques : feu, induction - fours : à sole, ventilés, mixte Les matériels et ustensiles du froid : - les cellules de refroidissement et de surgélation - le froid positif Les chambres de pousse Les autres matériels : - turbines à glaces, Paco-jet® - laminoir - batteur-mélangeur-mixeur - robot cuiseur
Compétence globale : réaliser des préparations				

Réalisation des préparations	Réaliser des pâtes et appareils	La technique et la recette choisies permettent d'obtenir la pâte ou l'appareil adapté à la production.	Les techniques de préparation des pâtes et appareils : ○ sablage, crémage ○ mélanges : simples, œufs foisonnés, blancs d'œufs montés ○ tourage ○ fermentation simple Le respect des contraintes temporelles	Les pâtes sèches Les pâtes feuilletées Les pâtes molles Les pâtes levées Les pâtes poussées Les pâtes et appareils battues Les appareils meringués
	Apprêter des pâtes	Les pâtes sont conformes aux standards ou aux consignes.	Les techniques de mises en œuvre des pâtes : ○ abaisser ○ foncer ○ pocher ○ chemiser ○ coucher ○ détailler ○ façonner Les températures et l'hydratation	Productions limitées aux desserts de restaurant, pré-desserts, mignardises et petits fours salés ou sucrés
	Cuire des pâtes	La cuisson des pâtes est conforme aux standards.	Les techniques de cuisson : ○ cuisson au four ○ cuisson à l'anglaise ○ cuisson mixte ○ cuisson par friture	
	Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés	La technique et la recette choisies permettent d'obtenir des préparations à la consistance et l'homogénéité adaptées à la production.	Les techniques de préparation des crèmes et de leurs dérivés Les techniques de préparation des ganaches et ganaches montées Les techniques de préparation des crèmes fouettées Les techniques de préparation des crèmes prises	Les textures des mélanges (émulsions alimentaires et foisonnement) Les assaisonnements et les aromatisations Les cuissons et les traitements thermiques Le couple température/temps Les techniques de préparation

			Les techniques de préparation des mousses et dérivées Les techniques de préparation à base de céréales, graines, alternatives végétales et féculents	des crèmes pâtissière et anglaise, crèmes d'amandes, mousse, ganache, crème fouettée et de leurs dérivés Les flans, crèmes renversées, pots de crème, crèmes brûlées Les riz, semoules et céréales au lait Les soufflés et crêpes soufflées
	Préparer des fabrications glacées	Les fabrications glacées ont une consistance et une homogénéité conformes à la production et au guide des appellations des desserts glacés.	Les techniques de préparation des fabrications glacées turbinées et non turbinées : ○ mélange ○ cuisson ○ refroidissement Le guide des appellations des desserts glacés	Les techniques de préparation des : ○ sorbets ○ glaces ○ crèmes glacées ○ granités ○ parfaits ○ soufflés ○ mousses ○ nougats glacés
	Transformer les végétaux	La transformation crue ou cuite est réalisée dans le respect des consignes.	La préparation des végétaux (des fruits, légumes, plantes aromatiques) : ○ lavage ○ épluchage ○ découpe et taillage Les techniques de valorisation des végétaux : ○ cuisson ○ déshydratation ○ extraction	Les techniques de préparation des compotes, coulis, jus et boisson, pâtes de fruits, fruits déshydratés, pralinés, éléments de décors Les techniques de conservation : ○ macération ○ Infusion ○ Confisage ○ lacto-fermentation
	Réaliser des inserts	La texture de l'insert est conforme à la commande.	Les techniques de : ○ réalisation d'un insert ○ mise en forme et de moulage d'un insert ○ cuisson avec ou sans agent gélifiant	Réalisation d'inserts : ○ fruits, pulpe, gelée, ○ croustillants ○ crémeux ○ coulants

			La gestion du froid négatif	
	Monter et assembler des préparations	Le produit fini est net, régulier et conforme aux consignes de montage.	La proportionnalité des éléments composant le montage Les techniques de montage et d'assemblage : ○ chemisage ○ moulage et mise en forme (moule, cercle, cadre) ○ insertion ○ chablonnage ○ garnissage ○ masquage	Réalisation d'entremets et tartes à partager et de desserts à l'assiette
	Réaliser des éléments de finition	La finition est esthétique, harmonieuse et apporte une valeur ajoutée au dessert.	Les techniques de décors à base de chocolat : ○ sauce ○ mise au point et mise en forme ○ transferts Les techniques de cuisson des sucres et mises en forme Les autres décors et leurs techniques Les techniques de glaçage, nappage et flocage	Réalisation de décors en sucres : ○ nougatine ○ guimauve ○ glace royale ○ opaline Réalisation de petits décors en chocolat Décors à base de végétaux Les tuiles
	Apprécier et rectifier la production	Les qualités et les défauts sont identifiés. Le responsable hiérarchique est informé. Une action corrective est proposée si possible.	Les descripteurs du test organoleptiques	Formalisation par écrit et/ou oral des actions correctives

Activité Professionnelle 2– Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité

Compétence globale : préparer le poste d’envoi

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Préparation du poste d’envoi	Configurer le poste d’envoi	Le poste est organisé pour optimiser la fluidité des envois.	Les matériels dédiés à l’envoi	Liste des matériels à disposition

Compétence globale : gérer les bons et les demandes des clients

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Gestion des bons et des demandes des clients	Gérer les bons	Le service est fluide, organisé et répond aux attentes des clients.	La lecture et l’analyse des bons. L’adaptation de l’envoi aux rythmes du service	Alerter en vue d’anticiper les ruptures et les demandes spécifiques
	Gérer les demandes spécifiques	La spécificité est identifiée et une réponse est proposée.	Les allergies et les intolérances Les régimes spécifiques Les demandes spécifiques	Alerter sur les erreurs de commande Liste officielle des allergènes La différence entre intolérance et allergie Les fêtes et célébrations

Compétence globale : dresser

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Dressage	Dresser un dessert	La disposition des éléments du dessert est conforme aux attendus dans le temps imparti.	Les consignes de dressage L’ordonnancement du dressage L’organisation du poste de dressage Les techniques de décoration	Photos, schémas, consignes orales et/ou écrites Le cornet Le siphon La poche à douille Le chinois à piston Le pochoir

Compétence globale : Envoyer et communiquer au cours du service

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Envoi et communication au cours du service	Envoyer les desserts	L’envoi est synchronisé et conforme à la commande.	L’ordonnancement d’une commande La sensibilité des textures	Les sens liés à une dégustation organoleptique Différenciation chaud/froid

			Les températures d'envoi	
	Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service	La pertinence des informations reçues et transmises permet un service fluide et conforme aux commandes.	Le langage professionnel adapté à l'envoi Les consignes de dégustations L'information sur le nombre de portions restantes Les aléas liés au service	Ordonnancement de la dégustation

Pôle 2 - Optimisation et gestion de la production des desserts

Activité Professionnelle 1 – Participation à l'élaboration de la carte des desserts				
Compétence globale : s'approprier les desserts de la carte				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Connaissance des desserts de la carte	Produire les desserts de la carte	Les desserts sont conformes.	Les fiches techniques Les unités de mesure Le langage professionnel des techniques de fabrication des desserts Les desserts classiques de la pâtisserie de restaurant	La lecture, l'adaptation, la compréhension des techniques indiquées La mise en œuvre d'une fiche technique Les conversions appliquées à la profession
Compétence globale : participer à la création d'un dessert				
Participation à la création d'un dessert	Créer un dessert	Le dessert créé est commercialisable.	La rédaction d'une fiche technique L'approche graphique à partir d'un schéma, d'un croquis, d'une photo, d'une vidéo L'initiation au stylisme culinaire Conception d'un croquis, schéma, dessin Les temps et les périodes marquantes de la pâtisserie Les temps forts qui rythment une année L'harmonie des préparations entre elles Le choix des contenants Le carnet de recettes	Mercuriale à jour et valorisation d'une fiche technique La vue de dessus, en coupe et en perspective Le choix des couleurs, des volumes, des formes Les différents mediums Identification des formes et nature des différents matériaux en fonction de leur utilisation

	Sélectionner des ingrédients	Le choix des matières premières est adapté à la production demandée (qualitativement et quantitativement).	L'origine et la qualité des matières premières : ○ les œufs et ovoproduits ○ les produits laitiers ○ les corps gras ○ les farines et ses dérivés ○ le chocolat et les dérivés cacaotés ○ les épices et autres matières aromatisantes (sel, café, vanille, fruits secs, alcools et spiritueux) ○ les végétaux ○ les levures ○ les additifs alimentaires ○ les produits sucrants et/ou édulcorantes Les signes d'identification de la qualité et de l'origine La saisonnalité La valeur nutritionnelle	Propriétés technologiques, physico-chimiques et précautions d'emploi Analyse organoleptique des produits à utiliser avant mise en œuvre Informations INAO (institut national des appellations d'origine) Réglementation INCO (information consommateur) Lecture et analyse d'informations nutritionnelles Connaissance et usage d'un outil de calcul de valeurs nutritionnelles Identification de la saisonnalité des végétaux sur l'année
	Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente	Le choix des arguments est pertinent et explicité.	L'adaptation du vocabulaire technique en un vocabulaire commercial	Présentation orale ou écrite d'un argumentaire de vente avec un choix d'un vocabulaire simple

Activité Professionnelle 2 – Participation aux approvisionnements

Compétence globale : participer aux approvisionnements

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Participation aux approvisionnements	Identifier les besoins de matières premières	Un contrôle visuel est réalisé et l'information est transmise à son supérieur hiérarchique.	L'état quantitatif des stocks	Analyse de l'incidence d'une rupture de stocks sur la production
	Contrôler et déconditionner une livraison	Le bon de commande et de livraisons sont conformes. Les anomalies qualitatives et/ou quantitatives sont identifiées. Les protocoles de déconditionnement sont appliqués en vue des différents stockages.	Le bon de commande et le bon de livraison La lecture d'une étiquette produit L'analyse des défauts de livraison Les protocoles de déconditionnement	La lecture des informations pour comparer et repérer les anomalies La DLC (Date limite de consommation) La DDM (Date de durabilité minimale) La DCR (Date de consommation recommandée) La vérification des critères d'hygiène liés à la sécurité alimentaire des produits réceptionnés
	Stocker les livraisons	Le stockage est conforme à la législation en restauration.	Le rangement des denrées par famille dans les lieux de stockage Le nettoyage et la désinfection des contenants livrés Les contenants appropriés à un reconditionnement	Le stockage ambiant Le stockage réfrigéré, négatif, positif Les protocoles de désinfection

Activité Professionnelle 3 – Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources

Compétence globale : appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail	Appliquer les règles d'hygiène	L'état des locaux, des matériels et équipements est contrôlé tout au long de l'activité dans le respect des protocoles d'hygiène.	Le protocole HACCP (Analyse des dangers et points critiques) Le plan de maîtrise sanitaire Le plan de nettoyage et de désinfection : ○ du poste de travail ○ des équipements et des matériels ○ des sols et des surfaces des laboratoires ou des cuisines ○ des espaces de stockage dont les chambres froides Les différents guides de bonnes pratiques	La marche en avant La démarche HACCP avec les 5M : milieu, matériel, matière première, méthodes et main-d'œuvre Le contrôle du fonctionnement et le relevé des températures des appareils de froid positif et négatif Les notices et manuels d'utilisation des différents matériels
	Appliquer les règles de sécurité alimentaire	Les procédures et protocoles d'hygiène sont respectés.	La décontamination des végétaux frais Le conditionnement et le stockage des préparations La gestion des refroidissements et des remises en température Les risques bactériologiques	Les protocoles adaptés aux types de végétaux Les opérations pour filmer, étiqueter et stocker des préparations La connaissance de la législation en vigueur Les principales sources de contamination et toxi-infections alimentaires
	Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail	Les procédures liées à la sécurité du travail sont respectées.	Le document unique Les troubles musculo-squelettiques	Le document unique lié à son poste

			Les premiers soins pour les brûlures et/ou coupures	
Compétence globale : mettre en œuvre les préconisations en matière de gestion durable des ressources				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mise en œuvre des préconisations en matière de gestion durable des ressources	Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources	La gestion durable des ressources est conforme à la réglementation et à la politique de développement durable de l'entreprise.	La rationalisation de l'usage des fluides La gestion des déchets et le tri sélectif La valorisation des surplus L'optimisation des produits Les circuits courts et de productions locales Le respect de la saisonnalité	Les gestes et comportements cohérents avec une démarche eco-responsable

ANNEXE IV – Référentiel d'évaluation

ANNEXE IV a – Unités constitutives du diplôme

Spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire (niveau 3)

Unités	Intitulés
UP 1	Production et envoi des desserts
UP 2	Optimisation et gestion de la production des desserts

Chacune des deux unités professionnelles de la mention complémentaire « Desserts de restaurant » est constituée d'un ensemble cohérent de compétences. La définition du contenu de ces unités a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les principales tâches professionnelles, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser selon le contexte d'exécution.

Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE), et
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

Unités professionnelles	Épreuves	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
UP 1 Production et envoi des desserts	EP 1	Pôle 1 Produire et envoyer des desserts • Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité • Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
UP 2 Optimisation et gestion de la production des desserts	EP 2	Pôle 2 Optimisation et gestion de la production des desserts • Participation à l'élaboration de la carte des desserts • Participation aux approvisionnements • Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources

Annexe IV b – Règlement d'examen

Spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire (niveau 3)

Mention complémentaire de niveau 3 Spécialité « Desserts de restaurant »			Scolaire (Établissement public et privé sous contrat)	Scolaire (Établissement privé hors contrat)	Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles
			Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)	Apprentissage (CFA non habilité au CCF)	
			Formation professionnelle continue (Établissement public)	Formation professionnelle continue (Établissement privé)	
				Enseignement à distance	
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP 1 – Production et envoi des desserts	UP 1	8	CCF ¹	Ponctuel Ecrit, pratique, oral	5h00
EP 2 – Optimisation et gestion de la production des desserts	UP 2	5	CCF	Ponctuel Oral	30 min
¹ Contrôle en Cours de Formation					

ANNEXE IV c - Définition des épreuves

Spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire (niveau 3)

Épreuve EP1 - Production et envoi des desserts – (UP1) – Coefficient 8

1 Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 « Produire et envoyer des desserts ».

2 Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :

- production des desserts **dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité** ;
- dressage, envoi des desserts et communication au cours du service **dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité**.

L'application et le respect des règles d'hygiène et de sécurité sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

3 Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée, si possible, du maître d'apprentissage ou du tuteur, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2 Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale). Durée : 5h00

L'épreuve s'appuie sur une situation professionnelle qui demande de mettre en œuvre tout ou partie des compétences et des savoirs associés du pôle 1 du référentiel. Le sujet est élaboré au niveau national, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

L'épreuve porte sur la production et l'envoi de deux desserts différents pour 12 convives, répartis sur deux tables.

L'épreuve se déroule en trois phases :

Une phase de production (écrite et pratique) de 4h :

- une partie écrite pendant laquelle le candidat prend connaissance de la carte et des deux desserts à produire. Les fiches techniques sont fournies. Il élabore son planigramme de travail.
- une partie pratique : le candidat organise son poste de travail et réalise la mise en place des deux desserts pour 6 personnes chacun.

Une phase d'envoi (pratique et orale) de 55 min :

Un des membres de la commission joue le rôle de maître d'hôtel. Il remet deux bons de commande au candidat. Les desserts sont dressés et envoyés conformément aux bons de commande et à la temporalité du service. Un des bons de commande comporte une demande spécifique. En fin de service, le candidat remet son poste de travail en état.

Une phase d'échange avec la commission (orale) de 5 min :

Le candidat échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des desserts préparés. Il apprécie la qualité de ses préparations, notamment à partir de la dégustation d'un échantillon et propose des actions correctives.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou d'un formateur de spécialité et d'un professionnel ou, à défaut, d'un deuxième professeur ou formateur de spécialité. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

Épreuve EP2 – Optimisation et gestion de la production des desserts (UP2) – Coefficient 5

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 « Optimisation et gestion de la production des desserts ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :

- Participation à l'élaboration de la carte des desserts
- Participation aux approvisionnements
- Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Cette épreuve prend appui sur la constitution par le candidat d'un portfolio numérique. Chaque candidat réalise, au fur et à mesure de sa formation, un portfolio qui regroupe des **supports de présentation de travaux professionnels** menés en établissement de formation et en entreprise. Le portfolio rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : il illustre les compétences et savoirs associés du pôle 2.

Les travaux professionnels choisis par le candidat sont formalisés dans une fiche descriptive dans laquelle il insère tout type de documents (photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout type de support). Le contexte de réalisation y sera obligatoirement précisé. Une liste récapitulative présente les différents travaux proposés en lien avec les trois activités professionnelles du pôle 2.

Les travaux professionnels présentés doivent couvrir **obligatoirement les cinq compétences globales** du pôle 2.

3.1 Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie sur les travaux présentés dans le portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en

milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée, si possible, du maître d'apprentissage ou du tuteur, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2 Forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes maximum

L'épreuve se déroule en deux phases :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé ou dans laquelle il exerce / a exercé une activité professionnelle, puis deux travaux professionnels. Ces derniers sont choisis par la commission d'évaluation. Ils sont issus de deux activités professionnelles différentes. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces travaux. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.

- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des travaux développés dans le cadre de sa formation. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du pôle 2 « Optimiser et gérer la production des desserts ».

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou d'un formateur de spécialité et d'un professionnel ou, à défaut, d'un deuxième professeur ou formateur de spécialité. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies au niveau académique. En l'absence du portfolio dûment déposé dans les délais de rigueur, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

ANNEXE V - Formation en milieu professionnel

Spécialité « Desserts de restaurant » de mention complémentaire (niveau 3)

La formation en milieu professionnel se déroule dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles et employant des professionnels qualifiés. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves de la spécialité « Desserts de restaurant » de la mention complémentaire.

Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les entreprises disposant d'un **poste de préparation dédié aux desserts à l'assiette** de type :

- établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration ;
- établissements spécialisés de type salons de thé ;
- entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

Pour les élèves, apprentis et stagiaires de la formation continue en situation de handicap, les entreprises veilleront à aménager l'environnement et les conditions de travail.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Il prend part à la complémentarité attendue entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil dans l'acquisition et le développement des compétences. Pour chaque période, il accompagne l'élève pour appréhender, mettre en œuvre et analyser les situations de travail rencontrées.

1. Objectifs de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de la formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

Pendant la formation en milieu professionnel, l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de la formation continue conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel et renforce ou en construit de nouvelles.

Durant sa formation, chaque candidat réalise un portfolio numérique qui présente des travaux professionnels réalisés en établissement de formation et/ou en entreprise et qui sert de support à l'épreuve professionnelle EP2 « Optimisation et gestion de la production des desserts ».

2. Organisation dans les différentes voies

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire

Répartition des périodes et structures d'accueil :

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est fixée à 12 semaines.

Le rythme et le choix des dates des PFMP relèvent de l'autonomie des établissements et tiennent compte des contraintes du ou des milieux professionnels d'accueil des élèves.

Accompagnement et suivi pédagogique :

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à cette recherche. L'équipe pédagogique s'assure de la complémentarité de la formation entre l'établissement de formation et l'entreprise. L'équipe pédagogique négocie avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant les périodes. Elle lui explicite les objectifs, et plus particulièrement les compétences, que la PFMP vise à développer. Elle assure également le suivi et l'exploitation de la PFMP.

Chaque période de PFMP donne lieu à l'élaboration d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur de l'entreprise et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre l'établissement de formation et l'entreprise.

Cadre juridique :

Le cadre juridique est fixé dans les articles D. 124-1 à D. 124-13 du code de l'éducation et défini par la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 (BOEN du 31 mars 2016) relative à l'organisation et à l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La formation dispensée en milieu professionnel se déroule sous la responsabilité du chef d'établissement sur la base d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention-type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire précitée. L'annexe pédagogique de la convention est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) tuteur(s) et précise les modes de relation à établir entre l'entreprise et l'établissement, les types d'activités confiées à l'élève, les objectifs et le contenu de la formation. Si la PFMP se déroule à l'étranger, la convention pourra être adaptée pour tenir compte des contraintes imposées par la législation du pays d'accueil. Pendant les PFMP, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié, sa présence continue est requise dans l'organisme d'accueil.

En fin de période, une attestation de PFMP est remise à l'élève par le responsable de l'entreprise. Elle permet de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel en précisant au minimum les dates et la durée effective totale de la PFMP.

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation en milieu professionnel se déroule conformément aux dispositions du code du travail, dans le cadre de l'alternance propre au contrat d'apprentissage. Les dispositions du code du travail complètent les dispositions de l'article D. 337-145 du code de l'éducation.

Cette formation s'articule avec la formation dispensée dans un centre de formation d'apprentis pour permettre l'acquisition des compétences définies dans le diplôme.

Chaque visite dans l'entreprise donne lieu à l'élaboration d'un bilan individuel établi conjointement par le maître d'apprentissage et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre le centre de formation et l'entreprise. Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs des différentes périodes au moyen d'un document de liaison, et plus particulièrement de leur importance dans les épreuves certificatives du diplôme.

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur dans le code du travail. Si les diverses activités de la formation ne peuvent être réalisées dans l'entreprise, l'article R. 6223-10 du code du travail doit être mis en œuvre (cf. accueil de l'apprenti dans d'autres entreprises que celle qui l'emploie).

Pour les apprentis, les attestations de PFMP sont remplacées par un certificat de travail de l'employeur confirmant le statut du candidat comme apprenti dans son entreprise.

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue

La durée de la formation en milieu professionnel est de 12 semaines. Elle s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation professionnelle continue par chaque organisme de formation. Le stagiaire peut effectuer sa préparation dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier tel qu'un contrat de professionnalisation. Dans ce cas, la durée de formation en milieu professionnel est incluse dans la période de formation dispensée en milieu professionnel où s'effectue le contrat si les activités exercées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

A l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel, une attestation de présence doit être renseignée par l'organisme de formation et signée par son responsable. Elle précise la période, la structure d'accueil et le nombre de semaines effectuées.

Pour les candidats ayant exercé des activités relevant du secteur professionnel de la mention complémentaire, en tant que salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen, l'attestation de formation en milieu professionnel peut être remplacée par un ou plusieurs certificats de travail. Le candidat s'appuie notamment sur ses activités professionnelles antérieures pour réaliser le portfolio numérique support de l'épreuve professionnelle EP2.

2.4. Candidats positionnés :

Pour les candidats positionnés par décision du recteur, la durée minimale de la période en milieu professionnel est de :

- 8 semaines pour les candidats de la voie scolaire (articles D. 337-146 du code de l'éducation) ;
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

Les entreprises retenues pour la formation en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

2.5. Candidats en formation à distance

La durée de la formation en milieu professionnel est définie par la situation dont relève le candidat (scolaire, apprenti, formation continue).

2.6. Candidats se présentant au titre de trois années d'expérience professionnelle

Le candidat n'effectue pas de stage, mais doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi qualifié correspondant à la finalité de la mention complémentaire à l'examen de laquelle il s'inscrit. Il s'appuie notamment sur ses activités professionnelles antérieures pour réaliser le portfolio numérique support de l'épreuve professionnelle EP2. Le candidat produit ses certificats de travail pour l'inscription à l'examen.

**ANNEXE VI - Tableau de correspondances entre épreuves ou unités
de l'ancien et du nouveau diplôme**
Spécialité « Desserts en restaurant » de mention complémentaire (niveau 3)

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant définie par l'arrêté du 31 juillet 1997 modifié Dernière session : 2025		Mention complémentaire Desserts en restaurant définie par le présent arrêté Première session : 2026	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
E1 – Pratique professionnelle et dessin appliqué	U 1	EP1 – Production et envoi des desserts	UP 1
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U 2	EP2 – Optimisation et gestion de la production des desserts	UP 2
E3 – Évaluation des activités en milieu professionnel et communication	U 3		