

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 1 AN

RNCP40287 | NIVEAU 3

CS CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Avec l'EPMT, formez-vous au CS Cuisinier en desserts de restaurant en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

CONFECTIONNER DES DESSERTS DE RESTAURANT AU SEIN D'UNE BRIGADE DE CUISINE

Le titulaire du CS Cuisinier en desserts de restaurant est qualifié pour :

- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.
- Concevoir et réaliser des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces ...
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail.
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits et productions.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans** **révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**

Être a minima titulaire d'un **diplôme en cuisine OU**

Être titulaire d'un **diplôme en pâtisserie :**

sous réserve d'une dérogation demandée au

Service Académique de l'Inspection de l'Apprentissage.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

2 jours à l'EPMT / 3 jours en entreprise.

Volume horaire total

1 607 heures.

Volume horaire en entreprise

1177 à 1 187 heures.

Volume horaire en présentiel

420 à 430 heures.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Veille au respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Vivacité, discipline et organisation.

Sens artistique et créatif développé.

Goût pour le travail en équipe.

Résistance physique et nerveuse.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Deux blocs conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Produire et envoyer des desserts.
- BLOC 2 : Optimiser et gérer la production des desserts.

PROGRAMME

Les enseignements professionnels

- Anglais.
- Pratique Professionnelle.
- Technologie Professionnelle et Dessin Appliqué à la profession.
- Sciences appliquées.
- Gestion.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'alimentation.
- Responsable pédagogique : Thierry Debus | t.debus@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Partenariat pédagogique La Conciergerie : Dessert médiéval.

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 396 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 laboratoire de boulangerie de 14 postes.
- 1 laboratoire de pâtisserie de 30 postes et qui sert de centre d'examen.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves se déroulent en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

- Pratique professionnelle : pratique, à partir de mai.
- Technologie professionnelle : écrite, à partir de mai.
- Dessin appliqué à la profession : écrite, à partir de mai.

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

•

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du CS Cuisinier en desserts de restaurant occupe un poste dans les restaurants dont la carte des desserts est très élaborée

- En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, il pourra accéder aux postes de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant ou à celui de chef de partie.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail: 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : [remboursable sous conditions](#).

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*en sus*) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant*).

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | [Achat en ligne](#) - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [[trousseau mixte](#) 238,63€] [cravate 20,90€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuel

- [NH&R \[mallette + ensemble 314€\]](#) | [Achat en ligne](#)
- [Maison Lejeune \[mallette + ensemble 262€\]](#)
- [Eurolam \[mallette + ensemble 252€\]](#) | [Achat en ligne](#) référence à copier : CA25000232
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POURSUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

Bac Pro Cuisine

CAP Boulanger

CAP Chocolatier - Confiseur

CAP Cuisine

CAP Pâtissier

CS Employé traiteur

CS Pâtisserie de boutique

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie