

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

DIRECTION GÉNÉRALE
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des enseignements et des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté du 4 avril 2008
modifiant l'arrêté du 31 juillet 1997
portant création de la mention complémentaire
cuisinier en desserts de restaurant

NORMEN E 0808587 A

LE 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 31 juillet 1997 portant création de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » du 22 janvier 2008,

ARRETE

Article 1er - L'annexe I de l'arrêté du 31 juillet 1997 susvisé est complétée par un tableau des unités constitutives du diplôme figurant en annexe I du présent arrêté.

Article 2 - L'annexe II de l'arrêté du 31 juillet 1997 susvisé est remplacée par les annexes II à V du présent arrêté :

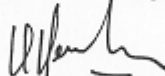
- a) A l'annexe II sont définis les objectifs et modalités de la période de formation en milieu professionnel dont la durée est de 12 semaines.
- b) Le règlement d'examen est fixé à l'annexe III.
- c) La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'annexe IV.
- d) Les correspondances entre les épreuves de l'examen définies par l'arrêté du 31 juillet 1997 et les épreuves et unités de l'examen définies par le présent arrêté sont fixées à l'annexe V.
Les notes égales ou supérieures à dix sur vingt obtenues aux épreuves de l'examen passé suivant les dispositions de l'arrêté du 31 juillet 1997 précité et dont le candidat demande le bénéfice, sont reportées, pendant leur durée de validité, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté, conformément à l'article D. 337-150 du code de l'éducation et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

Article 3 - La première session d'examen de la mention complémentaire *cuisinier en desserts de restaurant* organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2009.

Article 4 - Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 4 avril 2008.

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur général de l'enseignement scolaire



Jean-Louis NEMBRINI

Journal officiel du 24 avril 2008.

Nota Le présent arrêté et son annexe III seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale, du 8 mai 2008 disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.
L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/outils-doc/>

ANNEXE I

Unités constitutives du diplôme

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLOME

		U 1	U 2	U 3
Compétences professionnelles				
C1.1	Prévoir les matériels			
C1.2	Participer aux achats			
C1.3	Participer à la conception des supports de vente			
C1.4	Organiser son poste de travail			
C2.1	Réceptionner et contrôler les livraisons			
C2.2	Contrôler les fabrications			
C2.3	Contrôler les stocks de matières premières			
C2.4	Inventorier les besoins spécifiques au service			
C3.1	Déguster les desserts			
C3.2	Actualiser les supports de vente			
C3.3	Effectuer les différentes mises en place			
C3.4	Assurer les prestations			
C3.5	Assurer les opérations de fin de service			
C4.1	S'intégrer à une équipe			
C4.2	Etablir une relation avec les différents services			
C4.3	Orienter les ventes			
C4.4	Participer à des actions de promotion et d'animation			
Savoirs associés				
S1	Les produits			
S1.1	Les produits de base			
S1.2	Les produits alimentaires intermédiaires			
S1.3	Les vins, alcools, liqueurs, eaux de vie			
S2	Les préparations			
S2.1	Les pâtes			
S2.2	Les crèmes à chaud, les crèmes à froid			
S2.3	Les appareils salés, sucrés, les sauces			
S2.4	Les hors d'œuvres réalisés à partir des pâtes de base			
S2.5	Les entremets à base de pâte et de crème			
S2.6	Les entremets chauds, salés ou sucrés, les entremets froids			
S2.7	Les glaces, les sorbets et les granités			
S2.8	Les entremets et les desserts glacés			
S2.9	Les petits fours			
S2.10	Les éléments de décor			
S3	Les moyens de conservation			
S3.1	Conservation par la chaleur			
S3.2	Conservation par le froid			
S3.3	Conservation sous vide			
S3.4	Conservation par déshydratation			
S3.5	Conservation par les méthodes traditionnelles			

S4	Les matériels		
S4.1	Conception et installation d'un laboratoire		
S4.2	Le matériel de laboratoire		
S5	Analyse sensorielle		
S5.1	Conditions matérielles		
S5.2	La dégustation		
S6	Législation		
S6.1	Equipements		
S6.2	Alimentation en eau		
S6.3	Personnel		
S6.4	Denrées alimentaires		
S6.5	Déchets		
S6.6	Contrôle et vérification		
S6.7	Interdiction d'utiliser certains produits et techniques		
S7	Gestion appliquée		
S7.1	L'entreprise		
S7.2	Gestion des approvisionnements		
S7.3	Détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente		
S8	Communication		
S8.1	Présentation et comportement professionnel		
S8.2	La typologie de la clientèle		
S8.3	Le vocabulaire professionnel		
S8.4	La communication orale et écrite		
S8.5	La communication écrite		
S8.6	Les outils de la communication		
S8.7	Les techniques de communication		

ANNEXE II

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

OBJECTIFS

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans des entreprises de restauration dont l'activité comporte l'élaboration de desserts présentés au chariot ou à l'assiette. L'entreprise doit permettre au candidat de découvrir, d'approfondir ses connaissances dans le domaine des desserts de restaurant. La formation s'effectue sous l'autorité d'un personnel spécialisé en desserts de restaurant.

En milieu professionnel, le candidat devra acquérir de nouveaux savoir-faire, mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel. Il sera amené à prouver sa capacité à s'intégrer à une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur.

L'équipe pédagogique veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre le centre de formation et l'entreprise d'accueil.

Chaque période donne lieu, à l'occasion d'une visite dans l'entreprise, à un bilan individuel établi conjointement par le tuteur et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique l'inventaire des activités réalisées et leur évaluation en fonction des performances attendues pour chacune des compétences visées.

ORGANISATION

Toute l'équipe pédagogique est concernée par les périodes de formation en milieu professionnel. Sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à la recherche des entreprises d'accueil (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 relative à l'encadrement des périodes en entreprise. BO n° 25 du 29 juin 2000).

1- Voie scolaire

La durée de la formation en milieu professionnel est de **12 semaines** fractionnées en 3 périodes dont 2 périodes de 5 semaines dans deux entreprises différentes et 2 semaines à organiser selon le contexte local avec possibilité d'une immersion dans le secteur de la pâtisserie traditionnelle.

Le choix des dates est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec les entreprises concernées en respectant le fractionnement indiqué. Toutefois la dernière période d'une durée de 5 semaines devra se situer en fin de formation.

L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant l'élève et le chef de l'établissement scolaire où ce dernier est scolarisé, conformément à la convention type (définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 modifiée par la note de service DESCO A7 n° 259 du 13 juillet 2001) Cette convention s'accompagne d'une annexe pédagogique préalablement déterminée, fixant les objectifs de la période.

Les attestations de stage permettent de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel (durée, secteur d'activité). Un candidat qui n'aura pas présenté ces pièces ne pourra pas faire valider l'épreuve E 3.

Le candidat constitue un dossier conformément à la définition de l'épreuve E 3.

Le recteur fixe la date à laquelle le dossier doit être remis au service chargé de l'organisation de l'examen.

2- Voie de l'apprentissage

La formation se déroule en milieu professionnel en cohérence avec les objectifs de la formation et dans un centre de formation d'apprentis. Elle fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.

La durée de la formation en milieu professionnel est équivalente à la durée du temps passé en entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage.

L'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis présente au maître d'apprentissage formateur les objectifs de la formation et définit les modalités de suivi.

Au terme des périodes de formation, l'apprenti constitue un dossier conformément à la définition de l'épreuve E 3.

3- Voie de la formation professionnelle continue

a) Candidat en situation de première formation ou de reconversion

La formation se déroule en milieu professionnel en cohérence avec les objectifs de la formation et dans un centre de formation continue.

La durée de formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées de la formation dispensée dans le centre de formation continue.

Le stagiaire peut avoir la qualité de salarié d'un autre secteur professionnel.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrat d'insertion, de qualification, d'adaptation) le stage obligatoire est inclus dans la période de formation dispensée si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs de la formation en milieu professionnel.

Au terme de sa formation, le candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires.

b) Candidat en situation de perfectionnement

Le certificat de stage est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans des activités relevant du secteur de la production de desserts de restaurant en qualité de 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.

Le candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires.

Les modalités de constitution et de remise de ce document sont identiques à celles des candidats scolaires, apprentis ou en formation professionnelle continue visés au a).

4 - Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

Ce candidat constitue un dossier, conformément aux dispositions prévues pour les candidats de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement.

5 - Candidat positionné

Pour le candidat en situation de positionnement*, cette durée ne peut être inférieure à :

- 8 semaines pour les candidats issus de la voie scolaire
- 5 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

* positionnement prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur.

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

RÈGLEMENT D'EXAMEN

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E 1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué	U 1	6	CCF		ponctuel écrit et pratique	5 h.30
E 2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U 2	2	ponctuel écrit	1 h. 30	ponctuel écrit	1 h. 30
E 3 : Évaluation des activités en milieu professionnel et communication	U 3	2	CCF		ponctuel oral	20 min. .

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN du 8/6/95).

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

ÉPREUVE E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE ET DESSIN APPLIQUÉ

U

1

coefficient 6

● **Objectif et contenu de l'épreuve**

L'épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable de produire des desserts servis au restaurant (chariot, assiette,...).

L'épreuve prend appui sur les compétences C1.1 à C1.4, C2.1 à C2., C3.1, C3.3 à C3.5 et les savoirs associés S1, S2, S4.2, S5, S8.1, S8.3 à S8.5,

● **Critères d'évaluation**

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- renseigner une fiche technique,
- organiser son poste de travail,
- respecter les contraintes horaires de production,
- produire en respectant les consignes,
- réaliser des productions commercialisables,
- gérer les matières premières,
- respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité,
- dresser harmonieusement les préparations en prenant appui sur le dessin réalisé en vue de la production,
- commenter une dégustation.

● **Modes d'évaluation**

⇒ **Épreuve ponctuelle pratique d'une durée de 5 heures 30.**

L'évaluation se déroule en **2 phases**.

La première phase écrite permet de préparer la production et de concevoir un dessin appliqué ; la seconde phase conduit à réaliser deux productions pour 8 personnes.

la 1^{ère} préparation est imposée (la fiche technique est fournie au candidat) ;

la 2^{ème} préparation « libre » fait appel à la créativité du candidat. A partir du panier proposé et des consignes données, il rédige la fiche technique et conçoit le dessin de cette préparation pour un dressage individuel.

1^{re} phase écrite d'organisation de la production et de dessin appliqué : (1h30 ; 35 points)

- 1^{ère} étape : conception de l'organisation (durée préconisée 45 minutes; 20 points)

Le candidat dispose de la fiche technique du dessert ou de l'entremets imposé. Il complète la fiche technique vierge de la préparation libre et le planigramme d'ordonnancement de la fabrication de ses deux productions.

- 2^{ème} étape : réalisation du dessin appliqué (durée préconisée 45 minutes; 15 points)

Le candidat dispose d'une feuille de papier dessin, format A4.

2^{ème} phase pratique de production, dressage, distribution, évaluation du dessin appliqué : (4 heures 85 points)

Le candidat réalise l'entremets ou le dessert imposé à partir de la fiche technique fournie et sa préparation libre. Il utilise le planigramme préalablement élaboré.

Après l'envoi, le candidat procède à une analyse critique des perceptions sensorielles sur la préparation libre. L'évaluation portera sur la pertinence de l'analyse et sur la capacité du candidat à utiliser un vocabulaire approprié.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant la cuisine en desserts de restaurant, d'un professionnel en restauration, ou en cas d'impossibilité de ce dernier, d'un second professeur de spécialité.

L'évaluation de la correction de la conception du dessin, partie écrite, 15 points, est assurée par un professeur d'art appliqué. Il apprécie, après l'envoi, la dimension esthétique de la production. (5 points)

⇒ **Contrôle en cours de formation**

3 situations d'évaluation sont réalisées dans le cadre des séances de travaux pratiques pour évaluer les acquis lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. Dans ce contexte, les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

La 1^{ère} situation permet la réalisation d'une préparation imposée dans laquelle il est possible d'utiliser des produits alimentaires intermédiaires. La fiche technique correspondante est fournie. Cette situation se déroule au cours du deuxième trimestre de l'année scolaire. 20 points.

La 2^{ème} situation porte exclusivement sur l'évaluation de la cohérence du planigramme d'organisation de la planification de deux productions réalisées dans le cadre ordinaire de travaux pratiques. Les fiches techniques correspondantes sont fournies. Cette situation se déroule au cours du 2^{ème} trimestre de l'année scolaire. 20 points

La 3^{ème} situation permet au candidat de réaliser une préparation libre. A partir du panier proposé et des consignes données, il rédige la fiche technique de sa fabrication et conçoit le dessin de cette préparation pour un dressage individuel. Cette situation se déroule en fin de troisième trimestre de l'année scolaire 80 points

L'évaluation de la correction de la conception du dessin, partie écrite, 15 points, est assurée par un professeur d'art appliqué. Il apprécie, après l'envoi, la dimension esthétique de la production. (5 points)

L'enseignant en cuisine de desserts de restaurant, le professeur d'arts appliqués et un professionnel en restauration proposent une note.

ÉPREUVE E 2 : ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)	U
--	----------

2

coefficient 2

Objectif et contenu de l'épreuve

À partir d'une situation professionnelle, l'épreuve permet d'évaluer les savoirs associés relatifs à la technologie, la gestion et la législation.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1.3, C3.2, C4.3

et les savoirs associés: S1, S2, S3, S4, S5.1, S6.2 à S6.7, S7, S8.2, S8.3, S8.6,S8.7

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- analyser des données,
- restituer des connaissances,
- proposer de solutions,
- justifier des choix.

Modes d'évaluation

⇒ **Épreuve ponctuelle écrite d'une durée d'1 heure 30**

À partir des différents aspects d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s), l'épreuve comporte plusieurs questions relatives obligatoirement :

- d'une part, à la connaissance des produits, des préparations, des moyens de conservation, des matériels et de l'analyse sensorielle (14 points)
- d'autre part, à la législation, à la gestion appliquée, à la communication et à la commercialisation ; une des questions porte sur la détermination d'un prix de revient (6 points)

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant la technologie en cuisine de desserts de restaurant et si possible d'un professionnel.

ÉPREUVE E3 : ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL

U

3

ET COMMUNICATION

coefficient 2

● Objectif et contenu de l'épreuve

L'épreuve permet d'évaluer le candidat sur les compétences mises en œuvre en milieu professionnel, sur son aptitude à analyser, à gérer des situations complexes et à proposer des solutions.

Cette épreuve prend appui sur les acquis professionnels et en particulier sur un dossier élaboré par le candidat avec l'outil informatique et produit en deux exemplaires. Il comprend deux documents décrivant des situations professionnelles.

L'épreuve prend appui sur les compétences : C1.1, C1.4, C2.1 à C2, C3.1, C3. à C3.5, C4.1, C4.2, C4.4 et les savoirs associés : S1, S2, S6.1, S6.5, S6.6, S6.7, S8.1, S8.3 à S8.7

● Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :
dans le cadre de l'entreprise :

- s'adapter aux conditions de travail,
- réaliser les tâches confiées, travailler en autonomie,
- proposer des améliorations et/ou des solutions,
- recueillir de l'information

pour la constitution du dossier :

- rédiger des documents avec l'outil informatique, traitement de texte, tableur, traitement de l'image,
- sélectionner de l'information,
- choisir et analyser des situations professionnelles

à communiquer :

- présenter les éléments d'un dossier avec logique et conviction,
- écouter et répondre aux questions posées,
- justifier un choix, argumenter

Le dossier du candidat comporte :

- une partie administrative : attestations de stage
- 2 documents décrivant des situations professionnelles.

La présentation de ces documents est laissée à l'initiative du candidat; les rubriques devant y figurer sont la situation choisie, le contexte dans lequel celle-ci se déroule, l'énumération des activités relevant de la situation choisie, la description détaillée de l'une des activités.

Le 1^{er} document, recto-verso, présente une situation dans laquelle un processus d'assemblage est mis en œuvre ; le second, recto-verso, présente de façon détaillée une activité réalisée lors de la dernière période de formation en milieu professionnel, avec possibilité d'ajouter des annexes, (4 au maximum) dont une peut illustrer la réalisation.

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le dossier est incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

● Modes d'évaluation

⇒ **Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 20 minutes**

L'épreuve, sans temps de préparation, se déroule en 2 phases successives.

- **exposé** de 5 minutes

Le candidat présente les éléments de son dossier professionnel

- **entretien** de 15 minutes

Le candidat répond sur des questions relatives à sa connaissance du secteur professionnel, de son évolution et sur ses activités conduites en entreprise, sur sa connaissance du secteur professionnel.

L'exposé et l'entretien sont notés sur 12 points. Il sera tenu compte de la qualité du dossier, des documents et de la pertinence des documents (8 points).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant en cuisine de desserts de restaurant et d'un professionnel; en l'absence de ce dernier, d'un second professeur de spécialité.

⇒ **Contrôle en cours de formation**

L'évaluation prend en compte **deux éléments** :

- **partie orale** durée préconisée 20 minutes (12 points)

L'épreuve ne comporte pas de temps de préparation. Le candidat présente oralement le dossier qu'il a constitué. Il doit être capable de justifier ses choix et d'argumenter.

La composition du dossier est identique à celle de l'épreuve ponctuelle.

Le professeur enseignant en cuisine de desserts de restaurant et un professionnel en restauration proposent une note.

- **partie formation en milieu professionnel** (8 points)

Deux périodes sont évaluées.

L'évaluation s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères répondant aux exigences du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et le professeur de la spécialité.

ANNEXE V

CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

<p>M.C. CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (arrêté du 31 juillet 1997 version initiale) dernière session 2008</p>	<p>M.C. CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (arrêté du 31 juillet 1997 modifié 2008) 1^{ère} session 2009</p>
<p>E P 1 : Pratique professionnelle</p>	<p>E 1 : Pratique professionnelle et dessin appliqué</p> <hr/> <p>E 3 : ÉVALUATION DES ACTIVITES EN MILIEU PROFESSIONNEL ET COMMUNICATION</p>
<p>E P 2 : Technologie professionnelle. Dessin appliqué à la profession</p>	<p>E 2 : ETUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)</p>

Commentaire :

A la demande du candidat et pour la durée de validité restante,

- La note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP 1 (pratique professionnelle) est reportée à chacune des épreuves E 1 (pratique professionnelle et dessin appliqué) et E 3 (évaluation des activités en milieu professionnel et communication).

- La note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP 2 (technologie professionnelle, dessin appliqué à la profession) est reportée sur l'épreuve E 2 (étude d'une (ou de) situation (s) professionnelle(s)).