

**MENTION COMPLÉMENTAIRE
« Cuisinier en Desserts de
Restaurant »**

**OBJECTIFS ET CARACTERISTIQUES DE LA
FORMATION**

Le titulaire de la « *Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant* » est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Il doit être capable de concevoir, réaliser, et assurer en hôtel et/ou restaurant le service de ces prestations :

Entremets salés et sucrés, Desserts de restaurant

Il exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste
« Desserts en restaurant »

DIPLÔME

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant se prépare en un an. (Septembre à fin mai)

Epreuves à l'examen :

- E1 - Pratique Professionnelle (CCF – coef 6)
- E2 - Etude d'une situation professionnelle (ponctuel écrit -coef 2)
- E3 - Evaluation des activités en milieu professionnel (CCF – coef 2)

APTITUDES

- Créativité
- Organisation
- Travailler en autonomie
- Goût de la présentation
- Application dans la présentation du produit

CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves titulaires :

- D'un diplôme de niveau 5 : BEP métiers de l'hôtellerie et restauration - CAP cuisine
- D'un BAC Technologique Hôtellerie/BAC professionnel Restauration
- D'un BTS hôtellerie-restauration

CONTENU DE LA FORMATION

4 jours au lycée et une journée en pâtisserie boutique.

Le programme hebdomadaire des cours est de 22h :

- Pratique professionnelle (16h)
- Technologie professionnelle
- Dessin appliqué à la profession
- Sciences appliquées

**FORMATION EN MILIEU
PROFESSIONNEL**

- Une journée par semaine en Pâtisserie boutique
- 1ère période : 4 semaines en restauration gastronomique
- 2ème période : 6 semaines en restauration gastronomique (en France)

DEBOUCHES

- Restauration classique haut de gamme
- Restauration collective
- Traiteur, pâtisserie boutique
- Glacier, chocolatier, confiserie

