

## **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 »

#### **APTITUDES**

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

#### **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)

#### **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

Modalités d'inscription : dossier à retirer auprès du secrétariat du lycée.

#### **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)

#### **CONTENU DE LA FORMATION**

3 jours au lycée  
et une journée en pâtisserie boutique.

Le programme hebdomadaire des cours est de 20h :

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

#### **VIE ACTIVE**

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