



LP Commercial et Hôtelier
Auguste ESCOFFIER

Mention Complémentaire **CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**

1
an

La Formation :

Une formation de 29 heures hebdomadaires axée sur des travaux pratiques, de la technologie appliquée et professionnelle, des sciences appliquées, de la gestion appliquée, de la législation, du dessin d'art, du français et de l'anglais.

L'examen se déroule par combinaison du contrôle en cours de formation (C.C.F.) et d'épreuves ponctuelles terminales.

PFMP : Période de formation en milieu professionnel

12 semaines de formation en entreprise effectuées :

- Soit en laboratoire de pâtisserie : traitant la viennoiserie, pâtisserie, chocolaterie
- Soit en entreprise de restauration : traitant des mêmes thèmes mais avec les méthodes de travail adaptée à la restauration

Le reste du temps de formation a lieu au lycée professionnel afin d'approfondir les connaissances théoriques nécessaires à la maîtrise des gestes professionnels.

Perspectives d'avenir

Insertion professionnelle :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

C'est un employé, qui sous le contrôle de sa hiérarchie, et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser, et d'assurer, en hôtel et/ou en restaurant, le service de ces prestations :

- Il pourra prétendre à un poste de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant, voire de chef de partie.

TENUE PARTICULIERE

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci, dans un but d'hygiène et de sécurité

Qualités requises

- Etre motivé et rigoureux dans son travail
- Etre en bonne santé et respecter les règles d'hygiène
- Avoir le goût de la recherche et être à l'écoute
- Etre très assidu, ponctuel et sobre,
- Avoir une bonne capacité au travail en autonomie et avoir le sens de l'observation.



Recrutement :

12 élèves seulement sont recrutés et doivent être en possession du CAP cuisine, et/ou du Bac pro cuisine

- Les demandes d'inscriptions s'effectuent début novembre.

Un entretien de motivation a lieu en fin d'année.