

Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de restaurant



Le CS de Cuisinier en Desserts de Restaurant [*anciennement nommé Mention Complémentaire*] forme des cuisiniers spécialisés dans la conception et la réalisation de desserts à l'assiette.

Le cuisinier en desserts de restaurant travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit, réalise et sert des entremets salés et sucrés ainsi que des desserts de restaurant. Il veille à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles).

Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions (conditionnement). Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Qualités requises

Le cuisinier en desserts de restaurant doit faire preuve d'un grand respect des normes d'hygiène et de propreté, normes HACCP, de vivacité, de discipline et d'organisation, de résistance physique, d'un sens artistique développé et d'une bonne capacité d'organisation.

Poursuite des études et débouchés professionnels

La pluri-compétence spécialisée acquise par l'élève doit lui permettre de s'intégrer à une brigade de cuisine de restauration gastronomique en participant de façon privilégiée à la conception, la réalisation et le service de prestations gastronomiques salées ou sucrées de qualité.

Le cuisinier en desserts de restaurant doit avoir une technique professionnelle rigoureuse, efficace et jouer un rôle précis dans l'organisation de l'entreprise. En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, l'apprenant pourra prétendre à un poste de chef de partie.

Les besoins de la profession en la matière sont importants et le partenariat que l'établissement a développé avec la profession permettra aux apprenants de disposer d'un circuit d'embauche privilégié au sein du secteur de la restauration gastronomique.



Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel
X (Twitter) : @LyceeCham

Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de restaurant



Conditions d'accès

Certificat d'aptitude professionnelle (cuisine), Baccalauréat professionnel (cuisine),
Brevet de technicien supérieur hôtellerie – restauration (option B).

Recrutement et inscription

Un dossier de candidature est à télécharger sur notre site internet ou à demander par courrier au Lycée à partir du mois de février (joindre une enveloppe format A4 timbrée au tarif 50 grammes).

Le dossier sera examiné en commission début mai en prenant en compte la sélection des notes et aussi des appréciations des enseignants sur les bulletins. Chaque élève admis recevra, fin mai, un dossier d'inscription. Les élèves inscrits sous statut scolaire en Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant sont lycéens. A ce titre, ils peuvent être boursiers du secondaire sous réserve de n'avoir jamais été boursiers de l'enseignement supérieur (CROUS). Ils peuvent également, en cas de besoin, recourir au fonds social lycéen.

Trousseau

- Une balance électronique (au gramme près),
- Une sonde de cuisson,
- Une tenue de cuisine (modèle obligatoire validé par le lycée),
- Une mallette (modèle obligatoire validé par le lycée).

Répartition de l'enseignement

Domaine professionnel

- Atelier (17h)
- Technologie (2h)
- Sciences appliquées (2h)
- Gestion appliquée (0h30)
- Arts appliqués (1h30)

Enseignement général

- Français (1h30)
- Langue vivante (Anglais) (0h30)

Depuis septembre 2023, les élèves perçoivent une allocation de l'état de 100 € pour chaque semaine de formation en entreprise (décret 2023-765 du 11/08/2023).



Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : Valéry-Giscard-d'Estaing
X (Twitter) : @LyceeCham