



MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

NOTICE DE RENSEIGNEMENTS

Admission

Être titulaire d'un diplôme de niveau III, IV et V - option cuisine - CAP - BEP Restauration, Baccalauréat Professionnel, Baccalauréat Technologique Hôtelier, BTS Hôtellerie. Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier.

Les candidats pourraient être recrutés au niveau académique. Le potentiel est suffisant, surtout avec la mise en place du baccalauréat professionnel en 3 ans qui entraînera l'augmentation du nombre de titulaires de ce diplôme.

Un dossier de candidature est à demander au Lycée de Chamalières à partir de MARS prochain. (Joindre une enveloppe A4 timbrée de 0,95 € ou à télécharger sur notre site).

Recrutement

Ce dossier sera examiné en commission début juin. Les candidats seront convoqués à une réunion d'information qui devra permettre d'apprécier, en complément des critères purement scolaires, la motivation des élèves et leurs aptitudes.

Inscription au lycée de Chamalières

Chaque élève admis recevra, fin juin, un dossier d'inscription.

Les participants à la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant sont considérés comme lycéens et, à ce titre, continuent de bénéficier des avantages d'une scolarité normale : l'attribution de bourses peut être reconduite. Le transfert est à demander à l'établissement d'origine. Ils peuvent également, au cas de besoin, recourir au fonds social lycéen.

Scolarité

Tarifs annuels au 01/01/2012 :

- de la Pension : 1 244,54 €
- de la Demi-pension : 488,57 €

Trousseau

Une balance électronique (au gramme près) et une sonde de cuisson,
La base de la tenue vestimentaire - une tenue de cuisine traditionnelle -
Les manuels scolaires sont pris en charge par le Conseil Régional.

JOURNEE PORTES OUVERTES - SAMEDI 10 MARS 2012 de 8h30 à 12h30

MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

La Mention Complémentaire en Desserts de Restaurant forme des cuisiniers spécialisés dans la confection et la réalisation en hôtel ou restaurant des entremets salés ou sucrés, et des desserts de restaurant. Les cuisiniers en desserts de restaurant est intégré à une brigade de cuisine est produit des desserts destinés à être consommés immédiatement (desserts dits «minute» et présentés à l'assiette). A la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutique et emportée par client.

Qualités requises

Soucis d'hygiène et de propreté. Bonne condition physique : station debout prolongé, ponctualité, discipline et organisation.

Débouchés professionnels

- vers d'autres diplômes :
 - mention complémentaire art de la cuisine allégée,
 - brevet professionnel de cuisine,
 - les métiers de : cuisinier pâtissier ou chef de partie dessert dans un restaurant gastronomique

Répartition de l'enseignement

Horaire établissement		Stages en entreprises
Domaine Professionnel		Les élèves effectuent 3 périodes de formation en entreprise : 2 x 5 semaines en restauration, 1 x 2 semaines en pâtisserie - boutique,
Atelier	17h00	
Technologie	2h00	
Sciences Appliquées	2h00	
Gestion Appliquée	0h30	
Arts Appliqués	1h30	
Communication	1h00	
Enseignement Général		
Français	1h30	
Langue vivante (Anglais)	0h30	

CETTE FORMATION SE PREPARE EN 1 ANNEE.