



Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de restaurant

La mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant 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 pluricom pétence 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.



Mention Complémentaire 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 de Chamalières à partir du mois de février (joindre une enveloppe format A4 timbrée au tarif 50 grammes). Le dossier sera examiné en commission début mai. 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, au 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