



Objectifs de la Formation

Le titulaire de la **mention complémentaire (MC) cuisinier en desserts de restaurant (CDR)** est amené à se spécialiser dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces, etc.

Les objectifs de la formation sont :

- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées) ;
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions ;
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Valoriser l'image de l'entreprise ;
- Prendre en compte les usages respectueux de l'environnement.

Le titulaire de ce diplôme sera en mesure d'occuper un poste chef de partie ou de cuisinier spécialisé dans la réalisation des desserts de restaurant, en fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation.

Accès à la formation

Être diplômé du secteur de la restauration soit par :

- Certificat d'aptitude professionnel (CAP) cuisine ;
- Brevet Professionnel (BP) arts de la cuisine ;
- Baccalauréat Professionnel cuisine ;
- Baccalauréat science et technologie en hôtellerie et restauration (STHR) ;
- Brevet de technicien supérieur (BTS) management en hôtellerie et restauration (MHR) option B.

Modalités d'inscription

Un entretien est réalisé en présence du coordinateur UFA et du directeur délégué aux formations professionnelle et technologique du lycée. A la suite de cet entretien, une réponse est donnée au candidat par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

Qualités requises

- Le sens du travail d'équipe ;
- Motivation et rigueur ;
- Une bonne résistance physique ;
- Une hygiène corporelle parfaite et une tenue vestimentaire exemplaire ;
- Passionné par la réalisation et le service de prestations gastronomiques sucrées ;
- Créatif et original pour créer de nouvelles recettes ;
- Vif et précis dans la maîtrise des gestes techniques.

Nous contacter

Lycée Jules Le Cesne

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

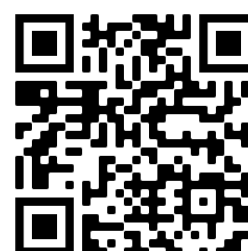
Par Courriel : 0760062e@ac-rouen.fr

Site internet : lyceejulescesne.fr

Unité de formation par apprentissage (UFA)

Par tél : +(33) 2 35 22 22 70

Par Courriel : ufa-le-cesne@ac-normandie.fr





Modalités pédagogiques

Pour une formation en apprentissage.

Durée : 1 an.

Alternance : 2 jours de cours par semaine (hors vacances scolaires) / 3 jours en entreprise.

Volume horaire total : 400 heures de cours par année scolaire, soit 11 h 30 de cours par semaine (sur 33 semaines).

Volume horaire de formation

	<i>Année</i>
Total enseignements professionnels	420
Pratique Professionnelle	285
Arts appliqués	30
Sciences alimentaire	30
Technologie	30
Gestion, Communication, Vente	30
Autre : Vie de classe	15