

Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire) Cuisinier en desserts de restaurant

Objectif de la formation

C'est une spécialisation très recherchée par la profession qui permet d'occuper au sein de la brigade de cuisine le poste de pâtissier.

Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant occupe un poste à responsabilités et exerce ses compétences dans le laboratoire de pâtisserie d'un hôtel restaurant ou d'un restaurant. Il participe ainsi à la réalisation et à la présentation de sa production sur assiette, de la production à l'élaboration de la carte des desserts, à la recherche des harmonies possibles entre menus et desserts, desserts et vins, à la réalisation des argumentaires de vente.

Nature du diplôme

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un diplôme de niveau 3 normes européennes (anciennement niveau V) qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau 3 ou 4 du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP, BAC Professionnel,...).

Qualités requises

Le cuisinier en desserts de restaurant doit faire preuve d'un grand souci de l'hygiène et de propreté, de vivacité, de discipline et d'organisation, de résistance physique, d'un sens artistique développé.

Il doit adopter un comportement professionnel :

- PONCTUALITÉ dans l'entreprise et au travail ;
- AMABILITÉ ET RÈGLES DE SAVOIR VIVRE ;
- RESPECT des personnes, des consignes, du matériel ;
- VOLONTÉ en fournissant les efforts nécessaires et avoir le souci de se perfectionner.

Conditions d'accès

L'inscription à une Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est ouverte, aux diplômés de :

CAP Cuisine,

Baccalauréat professionnel Cuisine,

Baccalauréat Technologique hôtellerie,

Brevet de Technicien Supérieur hôtellerie-restauration.

La sélection à l'admission repose sur la qualité du dossier du candidat.

Inscription

Capacité d'accueil : 14 élèves.

Pour les étudiants de post-bac, le dossier de candidature est à télécharger sur le site internet du lycée (<https://lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr>) ou est à demander au secrétariat de scolarité du lycée Friant dès le mois d'avril pour une rentrée en septembre.

Pour les lycéens de l'Académie de BESANCON, l'inscription se fait à partir de votre établissement d'origine (Application AFFELNET pour les titulaires d'un diplôme niveau 3).
Ou dossier candidature pour les titulaires d'un diplôme de niveau 4 ou 5.

Pour les lycéens des autres Académies vous devez vous adresser au Rectorat de Besançon Service DRAIO 10, rue de la Convention 25030 Besançon CEDEX



Formation

La formation est essentiellement basée sur la pratique professionnelle : entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production, conception (réalisation et service des entremets salés et sucrés et des desserts), suivi des commandes, approvisionnement du poste de travail, contrôle de la qualité des productions.

- 16 semaines au lycée Friant ;
- 12 semaines en stage chez un professionnel de la pâtisserie et chez un restaurateur .

HORAIRES	
Travaux Pratiques, Technologie Pâtisserie	16 h
Education artistique	2 h
Français	1 h
Sciences appliquées	2 h
TOTAL	21 H

Insertion professionnelle

La Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant permet de se diriger vers les métiers de Chef de partie dessert dans un restaurant gastronomique
Cuisinier Pâtissier

Régime des études

L'internat n'est pas possible pour les étudiants issus d'une formation post-bac ;

Pour les candidats lycéens, une demande d'internat est à formuler dans le dossier d'inscription qui sera prise en compte en fonction des places disponibles.

Il est possible d'opter pour le régime d'externe, de demi-pensionnaire ou d'interne externé

Bourse nationale

Les élèves dont la situation familiale le justifierait peuvent bénéficier d'une bourse nationale. Ils doivent déposer en temps utile un dossier de demande de bourse au service compétent de l'établissement d'origine au cours du 2ème trimestre de l'année scolaire précédent l'admission.

Si toutefois vous rencontrez des difficultés financières, vous pouvez bénéficier d'une aide du fonds social lycéen sur présentation d'un dossier auprès de l'assistante sociale.

Equipement

Vous pouvez conserver votre trousseau professionnel. Vous devrez éventuellement le renouveler ou le compléter. La liste vous sera remise une fois l'admission prononcée. Un complément de trousseau est pris en charge par le Conseil Régional de Bourgogne – Franche Comté.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur du lycée Friant est obligatoire lors de la présence au lycée.