



MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Une formation indispensable en 1 an pour devenir un(e) professionnel(le) spécialisé(e) en desserts de restaurant

Les objectifs

C'est une année de spécialisation pour vous permettre d'exprimer toute votre créativité. Un travail minutieux autour du sucre, du chocolat, des fruits pour une farandole de desserts, d'amuse bouches et mignardises en restaurant. Un atout capital pour rejoindre les établissements gastronomiques qui recrutent continuellement.

Les qualités demandées :

La passion pour la pâtisserie, disponibilité et adaptabilité, finesse et dextérité.

Les moyens

Etablissement dans un cadre proche de la nature.
Un laboratoire de dégustation, deux restaurants, trois cuisines, et un laboratoire de pâtisserie dans un complexe hôtelier.
Un centre de documentation et d'information.
Un équipement multimédia.
Des terrains de sport, activités de pleine nature.
A proximité de la patinoire et du centre nautique.
Desserte régulière par bus.

Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie-restauration.
Sans diplôme : 3 ans d'ancienneté dans l'hôtellerie.

Inscription

Entretien de préinscription au lycée Saint Joseph l'Amandier sur rendez vous toute l'année scolaire.

Date limite du dépôt de dossier

Juin.

Régime

Demi-pension, internat.

Statut : lycéen.

L'établissement est sous contrat d'association avec l'état et à ce titre, habilité à percevoir toutes aides : bourses, fonds sociaux.

L'enseignement

Au lycée :

Horaires hebdomadaires

ENSEIGNEMENTS GENERAL, PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE	
Gestion appliquée Education artistique Sciences appliquées Travaux pratiques en pâtisserie Technologie	22 h

En entreprise :

La majeure partie de la formation et de l'enseignement est axée sur les savoir-faire spécifiques à la pâtisserie. Vous effectuerez trois stages de formation en entreprise sur l'année :

- 2 semaines au sein d'une pâtisserie traditionnelle
- 5 semaines dans un restaurant au sein d'une brigade de pâtissiers
- 5 semaines dans un autre restaurant au sein d'une brigade de pâtissiers

Modalités d'examen :

Contrôle en cours de formation et épreuve ponctuelle.