

Mention complémentaire

Cuisinier en Desserts de Restaurant

Formation
scolaire



1 an

26 heures par
semaine au lycée

16 semaines de
stage en entreprise



Lycée hôtelier des
Petites Bruyères
7 rue de la Sabotte
42400 St Chamond



Secrétariat du lycée
T 04 77 29 29 90
Ce.0421736j@ac-lyon.fr

COMPETENCES VISEES

Spécialisé 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... 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. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

FORMATION

La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.

MODALITES D'ACCES

- Etre titulaire d'un CAP cuisinier ou d'un baccalauréat cuisinier
- Dossier de candidature à adresser au lycée **avant le 4 juin 2021**: lettre de motivation signée, CV et bulletin de l'année
- Entretien de sélection

