



**LYCEE D'HOTELLERIE ET DE
TOURISME PLACE F RABELAIS
78042 GUYANCOURT**

01 30 96 12 00 0781578S@ac-versailles.fr

Accès facile : Ligne SNCF : Gare de St Quentin en
Yvelines ou RER C, LIGNE U ET N



MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (1an)

Sous statut scolaire



Stages en entreprise : 12 semaines (sur 3 périodes)

Nature du diplôme et de l'activité MC CDR :

La Mention Complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » est un diplôme classé niveau V. Cette formation est accessible aux candidats titulaires au minimum d'un CAP cuisine, BAC PRO cuisine, bac technologique hôtellerie ou plus.

La MC Cuisinier en desserts de restaurant forme des cuisiniers spécialisés dans la confection et la réalisation en hôtels et/ou restaurants des entremets salés et sucrés, et des desserts de restaurant. Le cuisinier en desserts de restaurant est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement (desserts dits "minute" et présentés à l'assiette), dans un restaurant et/ou hôtels (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client).

Vos perspectives d'évolutions :

- Traiteur
- Chef de partie
- Pâtissier

Les entreprises

- Traiteurs.
- Hôtels-restaurants.
- Restaurants gastronomiques.

Qualités et profils requis

- Souci d'hygiène et de propreté permanent
- Bonne condition physique : station debout prolongée
- Ponctualité
- Discipline, organisation

Matières dispensées / heures par semaine (à titre indicatif)	Heures
TP PATISSERIE + TECHNOLOGIES	19
SCIENCES APPLIQUEES	2
FRANCAIS/ ANGLAIS	2
ARTS APPLIQUES	2

Epreuves d'examen :

- E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE ET DESSIN APPLIQUE (CCF COEFF. 6).
- E2 : ETUDE DE SITUATIONS PROFESSIONNELLES (Epreuve ponctuelle orale 1H30 COEFF. 2).
- E3 : ACTIVITE EN MILIEU PROFESSIONNEL ET COMMUNICATION (CCF COEFF. 2).