


Une année en Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant



LA SEMAINE DE COURS AU LYCEE...

Le volume de cours est minime au lycée...bien sur cela peut paraître cool mais sachez que l'obtention du diplôme demande du travail personnel au CDI, à la maison ou en salle d'étude



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Travaux pratiques 5H30 Service de midi « entremet de restaurant, dessert à l'assiette, décors divers »	Art appliqué 1h00 Gestion appliquée 1h00	Travaux pratiques 4H30 «entremets boutique, techniques pâtisseries, ... »	Informatique Préparation du dossier professionnel 2h00	Journée off
Gestion appliquée 2h00	Travaux pratiques 4H30 Après midi « entremet de restaurant (chariot), dessert à l'assiette, pain de restaurant, mignardises et décors divers »	Après midi Off	Technologie Professionnelle 2h00 Travaux pratiques 5H30 Service du soir « entremet de restaurant (chariot), dessert à l'assiette, pain de restaurant, mignardises et décors divers »	



PROFIL DE POSTE

du titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de Restaurant

Est ...

UN PROFESSIONNEL de la restauration et de la cuisine ...

... POUVANT OCCUPER UN POSTE de

cuisinier spécialisé dans la réalisation des desserts de restaurant dans tout type d'établissement de restauration *en fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation*



PROFIL DE POSTE

le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de Restaurant

Est ...

UN PROFESSIONNEL de la restauration et de la cuisine ...



Aptitude à travailler et à **s'intégrer dans une brigade** de cuisine (culture professionnelle du cuisinier)

Aptitude à **gérer**, sous le contrôle de sa hiérarchie, **un poste de pâtisserie** dans tout type d'établissement de restauration, en France ou à l'étranger (*Gestion des ressources matérielles, humaines, matières premières, Gestion appliquée découlant de son activité*)

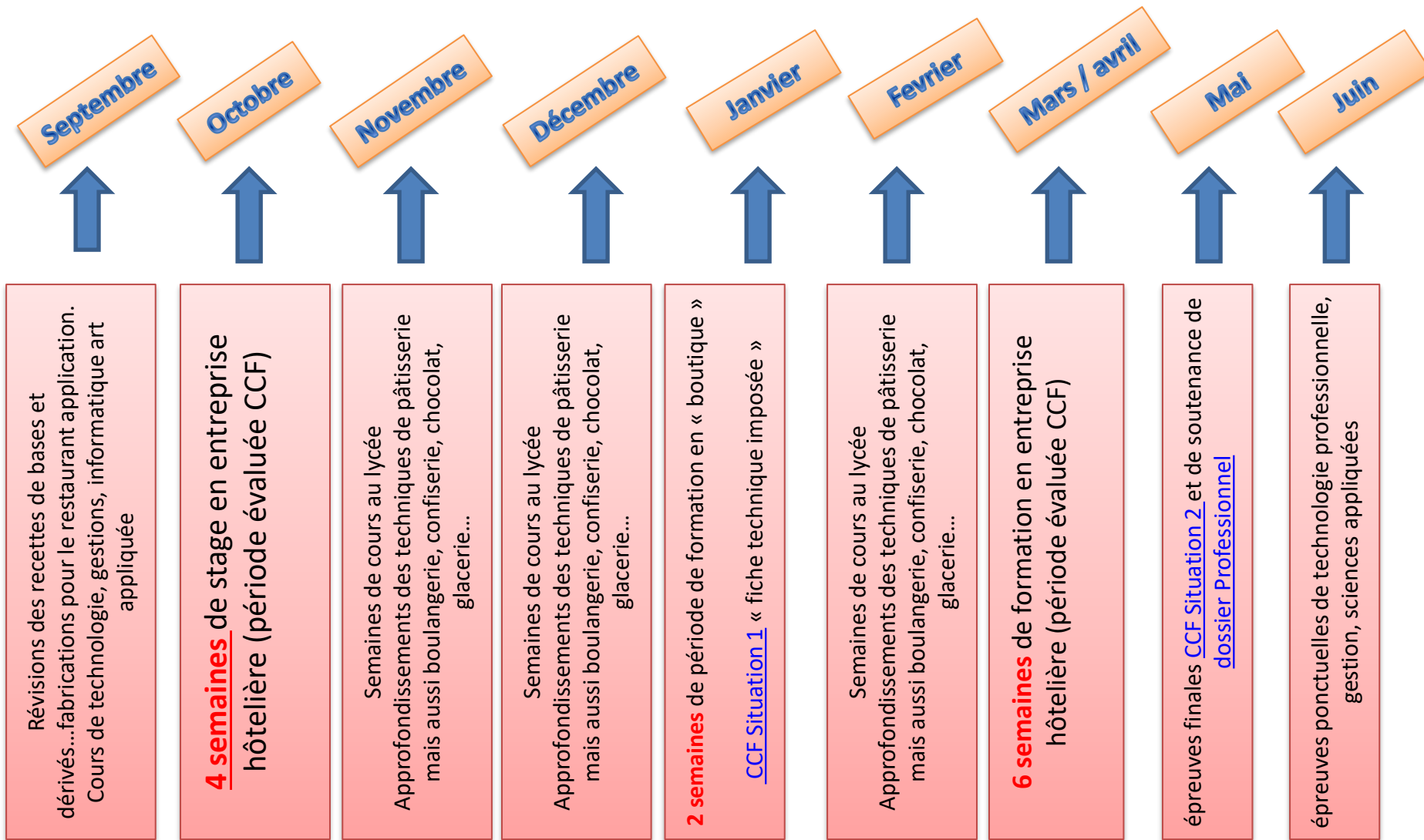
Connaissances approfondies dans le domaine de la pâtisserie et de la cuisine (**techniques des entremets sucrés et salés**, des desserts de restaurant)

Connaissances élargies en matière générale et professionnelle (culture générale et professionnelle, dont la connaissance de **l'environnement touristique, historique et gastronomique**).





Une année scolaire au lycée pour acquérir des connaissances complémentaires au travail de cuisinier spécialisé en desserts .



Vous serez convoqué par l'inspection académique **au mois de juin** pour passer les épreuves ponctuelles de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestions appliquées

Au cour des périodes de formation en entreprise les professeurs de spécialités passeront pour évaluer votre travail tant du point de vue comportement que technique.

<https://www.youtube.com/watch?v=tJBf-eTUaA8>

