

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire

174 rue Albert 1er - 41033 BLOIS Cedex
Tél 02.54.51.51.54
www.lycee-hotellerie-tourisme.fr

Mention COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS de RESTAURANT



Insertion professionnelle

Le titulaire de la Mention Complémentaire « Cuisinier en Desserts de Restaurant » est un employé qui sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser et d'assurer le service, en hôtel et/ou en restaurant, d'entremets salés et sucrés, desserts de restaurant.

Il participe au travail de la brigade de cuisine en Hôtellerie-Restauration.

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire cette mention peut occuper par exemple les postes suivants : Cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant, Second ou chef pâtissier.

Grâce à la maîtrise des aspects techniques et pour lui permettre de progresser dans son métier, le titulaire de la mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant doit posséder une bonne culture générale et professionnelle, une bonne connaissance de son environnement touristique, historique et gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires.

Formation en entreprises

12 semaines sur 3 périodes
Établissements de restauration régionaux renommés

L'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production.
La conception, la réalisation et le service des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant.
Le suivi des commandes. L'approvisionnement de son poste de travail.
Le contrôle qualité de ses productions.

Activités professionnelles

Enseignements

26 semaines au lycée.
Validation des compétences professionnelles en cours de formation par les enseignants et les professionnels.

