

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un diplôme de niveau V qui valide les savoir-faire acquis dans le domaine de la pâtisserie, par des cuisiniers qualifiés ou diplômés. Cette formation diplômante du Ministère de l'Éducation Nationale est une qualification complémentaire aux métiers de la restauration. Elle est valorisante sur le marché du travail.

Le titulaire de la Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

La formation est ouverte aux titulaires d'un diplôme de niveau :

- C.A.P cuisine
- B.E.P et Bac Professionnel, option cuisine
- Bac Technologique Hôtelier
- BTS Option B : Génie culinaire et arts de la table

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION

Avoir une excellente tenue et hygiène corporelle.
Être dynamique et disponible.
Aimer le travail manuel.
Être « gourmet ».

COMBIEN DE TEMPS DURE LA FORMATION ?

Cette formation, sanctionnée par un diplôme national, se déroule sur une année scolaire, de septembre à mai, et comprend différentes périodes en entreprise.

Formation théorique au lycée : 16 semaines

Formation pratique en entreprise : 14 semaines en 3 périodes

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

Horaire Hebdomadaire : Sur 4 jours du mardi au vendredi

Enseignement général : 6 heures

Gestion de l'entreprise : 2 heures

Sciences Appliquées : 2 heures

Arts Appliqués : 2 heures

Enseignement professionnel : 21 heures

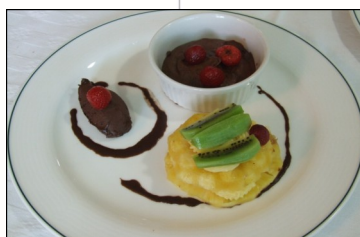
Travaux pratiques : 12 heures

Activités Professionnelles : 3 heures

Travaux appliqués : 4 heures

Technologie Professionnelle : 2 heures

Ensemble Scolaire
Sacré-Cœur
SAINT CHÉLY D'APCHER



www.lycee-sacre-coeur.fr



web

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie

43 avenue de la gare, 48200 Saint-Chély-d'Apcher – Site web : www.lycee-sacre-coeur.fr

Téléphone : 04 66 31 00 99 Télécopie : 04 66 31 38 85 -

E-mail : administration@lycee-sacre-coeur.fr