

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER en DESSERTS de RESTAURANT

**POUR LES ÉLÈVES QUI
SOUHAITENT ACQUÉRIR UN
COMPLÉMENT DE FORMATION
AVANT D'ENTRER DANS LA
VIE ACTIVE.**

CONDITIONS D'ADMISSION :

Cette formation complémentaire est ouverte aux titulaires d'un diplôme de niveau V soit CAP-BEP de l'hôtellerie Restauration option Cuisine. Les titulaires d'autres diplômes de niveau supérieur peuvent également être admis dans cette formation.

Particularités de la Formation :

La formation dispensée ne comporte pas d'enseignement général, mais uniquement des enseignements professionnels.

La durée de la formation est de 1 an.

Durant l'année, les élèves vont en stage en entreprise. Ces stages comptent pour la délivrance de l'examen. Ils sont d'une durée minimale de 10 semaines.

Nature du diplôme et de l'activité :

Le cuisinier en desserts de restaurant est un spécialiste des entremets sucrés et salés, et des desserts de restaurants. IL élabore des desserts destinés à être consommés immédiatement dans un restaurant. Ces desserts sont créés « minute » et présentés à l'assiette.

Il est à noter que le cuisinier en desserts de restaurant est appelé à participer également aux travaux de cuisine de la brigade traditionnelle.

QUALITES REQUISES :

Le cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel confirmé qui possède :

- *Un grand souci de l'hygiène et de la propreté*
- *De la vivacité, de la discipline et de l'organisation*
- *De la résistance physique*
- *Il a un sens artistique développé*
- *Et de grandes capacités à s'organiser*



Château Colcombet
Allée des bois
42530 Saint Genest Lerpt

Tel : 04 77 90 76 80
Fax : 04 77 90 76 89

Email : contact@lerenouveau.org
Site : www.lerenouveau.org