

MCCDR

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Une année de spécialisation

Pour exprimer au mieux toute votre créativité avec un travail minutieux autour du sucre, du chocolat, des fruits pour une farandole de desserts, d'amuse bouches, mignardises et pains en restaurant

Les qualités demandées

- * Passion pour la pâtisserie
- * Disponibilité et adaptabilité
- * Finesse et dextérité



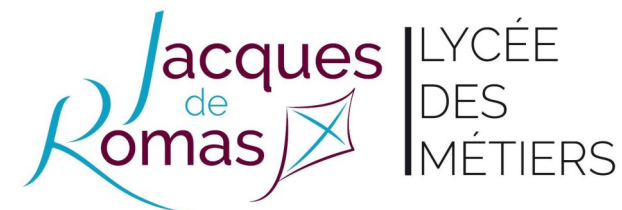
R É G I O N NOUVELLE- AQUITAINE

AQUITAINE LIMOUSIN POITOU-CHARENTES

Pour nous contacter

Lycée Jacques de Romas
Route de Mézin
47600 NERAC

Téléphone : 05 53 97 63 00
Télécopie : 05 53 97 63 15
Messagerie : 0470029b@ac-bordeaux.fr
www.lycée-jderomas.com



MCCDR

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant



Téléphone : 05 53 97 63 00

MCCDR

MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

LES MOYENS

- *Un laboratoire de pâtisserie avec l'équipement nécessaire pour travailler en autonomie.*
- *Un restaurant d'application.*
- *Des entreprises renommées comme partenaire.*
- *Un centre de documentation et d'information.*
- *Un équipement multimédia.*



ENSEIGNEMENT AU LYCEE EN ENTREPRISE

Gestion appliquée	2h
Education artistique	2h
Technologie	2h
Sciences appliquées	2h
Communication professionnelle	2h
Travaux pratiques en pâtisserie	18h

La majeure partie de la formation et de l'enseignement est axée sur les savoir-faire spécifiques à la pâtisserie

Vous effectuerez 12 semaines de formation en entreprise réparties comme suit :

Ø 5 semaines au sein d'une pâtisserie de restaurant traditionnel ou gastronomique

Ø 2 semaines dans un pâtisserie traditionnelle

Ø 5 semaines dans une restaurant au sein d'une brigade de pâtissiers.

Modalités d'examen

Contrôle en cours de formation et épreuve ponctuelle

MCCDR

MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Concours

Préparation à des concours comme le championnat de France DU Dessert ou le Meilleur Apprenti de France

Mickael Lussagnet

Médaille d'OR (MAF 2012)



Conditions d'admission

Etre titulaire d'un BEP, CAP, Bac Techno, BP, Bac Pro ou BTS en hôtellerie-restauration, métiers de la cuisine.

Votre affectation sera prononcée fin juin après la commission de choix de dossiers.

Cette formation est destinée à compléter et à affiner le bagage pratique et professionnel des élèves déjà diplômés en hôtellerie pour permettre d'acquérir une qualification de plus en plus recherchée par les professionnels.

