

Objectifs de la MENTION COMPLEMENTAIRE Cuisinier en desserts de restaurant

Parfaire ses connaissances dans les domaines suivants :

Viennoiserie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie adaptées aux besoins de la restauration.

Obtenir une double compétence de cuisinier et de pâtissier favorisant votre insertion professionnelle grâce à la polyvalence des compétences.

Après l'obtention du diplôme, suivent les fêtes de fin d'année : nombreux professionnels dans le domaine de la restauration et de la pâtisserie, de boutiques sont à la recherche de pâtissiers et de cuisiniers spécialisés en desserts de restaurant ; cela favorise l'insertion rapide des titulaires de ce diplôme.



LYCEE PROFESSIONNEL COMMERCIAL et HOTELIER **AUGUSTE ESCOFFIER**

Contacts

Téléphone : 27.63.88

Télécopie : 24.26.73

Renseignements auprès du chef
de travaux Section Hôtelière au
24.26.71

bmathis@ac-noumea.nc

Adresse

2, rue Georges Baudoux
Pointe de l'Artillerie
BP 371
98845 Nouméa Cedex

SITE : www.ac-noumea.nc/lpch

LYCEE PROFESSIONNEL AUGUSTE ESCOFFIER



Mention Complémentaire
Cuisinier en desserts de restaurant.

Dépliant réalisé par Mlles DAYE et
PANAPANA

Seconde Bac Pro Gestion-Administration 2
2013

Perspectives de la Formation

INSERTION PROFESSIONNELLE

Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

C'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, en hôtel et/ou en restaurant, le service de ces prestations :

- Il pourra prétendre à un poste de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant,
- De chef de partie.

RECRUTEMENT

12 élèves seulement sont recrutés et doivent être en possession du CAP cuisine, et/ou du Bac pro cuisine.

Les demandes d'inscriptions s'effectuent début novembre.

Un entretien de motivation a lieu en fin d'année.

PROFIL REQUIS

- Etre motivé et rigoureux dans son travail,
- Etre en bonne santé et avoir le sens de l'hygiène,
- Avoir le goût de la recherche et être à l'écoute,
- Etre très assidu, ponctuel et sobre,
- Avoir une bonne capacité au travail en autonomie et avoir le sens de l'observation.

TENUE PROFESSIONNELLE

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein de lycée **dans un but d'hygiène et de sécurité.**



PRINCIPE

Formation en alternance école-entreprise :

1. 12 semaines de formation en entreprise effectuées :

Soit en laboratoire de pâtisserie : traitant la viennoiserie, pâtisserie, chocolaterie

Soit en entreprise de restauration : traitant des même thèmes mais avec les méthodes de travail adaptées à la restauration

2. Le reste du temps de formation a lieu au lycée professionnel afin d'approfondir les connaissances théoriques nécessaires à la maîtrise des gestes professionnels.

FORMATION

Une formation de 29 heures hebdomadaires axée sur des travaux pratiques, de la technologie appliquée et professionnelle, des sciences appliquées, de la gestion appliquée, de la législation, du dessin d'art, du français et de l'anglais.

L'examen se déroule par combinaison du contrôle en cours de formation (C.C.F.) et d'épreuves ponctuelles terminales.