



CHARLES
DE FOUCAULD
ENSEMBLE SCOLAIRE

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

Formation scolaire



Public visé :

- Candidats titulaires d'un diplôme de niveau 3 ou 4 de la restauration ou de la pâtisserie (CAP, BAC PRO) et diplômes supérieurs.

Qualités requises :

- Un grand souci de l'hygiène et de la propreté.
- Vivacité, discipline et organisation
- Résistance physique : station debout prolongée.
- Sens artistique développé.
- Capacité à organiser

Nature du diplôme et de l'activité :

- La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un diplôme de niveau V.
- Le cuisinier en desserts de restaurant est un spécialiste des entremets salés et sucrés, et des desserts de restaurant dont les finitions sont réalisées en situation de service.
- Apprentissage en centre de formation des savoirs, savoir être et savoir-faire spécifiques à la profession selon le référentiel officiel :
 - Les locaux, matériels, tenue professionnelle
 - L'hygiène par le GBPH, l'organisation du poste de travail
 - La rédaction des documents administratifs
 - La planification du travail
 - La création de desserts selon un panier de produits
 - Elaboration de cartes de desserts selon des contraintes
 - Chiffrer une recette
 - Les pâtes, crèmes et appareils de base
 - Les produits d'accompagnement
 - Les cuissons du sucre
 - Travail du chocolat
 - Les éléments de décors, dressage à l'assiette ou contenant divers
 - La glacerie, législation
 - Connaissance des produits utilisés, critères de choix.

□ Durée de la formation au lycée :

- 18 semaines de formation de septembre à juin.

| Matières enseignées au Lycée SAINT JEAN et horaire annuel |
|--|
| * Pratique professionnelle (594 h, soient 33 h sur 5 jours /semaine) <i>Préparation quotidienne du pain, des desserts, des mignardises, confiseries servis au restaurant d'application ou à l'occasion de prestations exceptionnelles.</i> |
| * Dessin appliqué à la profession (12 h) <i>Cours globalisés sur le 2^{ème} semestre.</i> |
| * Technologie professionnelle, législation appliquée, gestion appliquée (36h) <i>2h de cours par semaine</i> |

□ Périodes de formation en milieu professionnel :

- **12 à14 semaines de stages**, réparties en 2 ou 3 périodes selon le projet de l'élève. Ces périodes sont un tremplin vers le monde professionnel à l'issue de la formation.
- Possibilité d'effectuer une période à l'étranger dans le cadre du projet ERASMUS du lycée professionnel SAINT JEAN, en Angleterre, Espagne ou Italie.
- Le lycée est en partenariat avec l'association des Relais et Châteaux et membre du Journal des Palaces pour l'entretien des relations avec les restaurants gastronomiques.
- Ces périodes sont évaluées et la soutenance d'un oral est évaluée pour l'examen.

□ Examen final :

3 épreuves fin mai / début juin.

- **Pratique professionnelle** : création d'un dessert à l'assiette pour 8 personnes à partir d'une liste de denrées + un dessert imposé pour 8 personnes (1h30 écrit : fiche technique, ordonnancement et dessin du dessert à l'assiette + 4h de pratique) :
- **Technologie professionnelle** : dossier à compléter à partir des connaissances en technologie, législation et gestion appliquée. (1h30 écrit)
- **Oral de stage** sur la base de 2 fiches descriptives d'activités vécues en entreprises. (30 min.) :



□ Coût de la formation :

- Le coût de la scolarisation est détaillé dans l'annexe du dossier de candidature.
- Les repas sont obligatoires les jours de travaux pratiques, la pause de 30 min ne permet pas une sortie de l'établissement. Le coût des repas est détaillé dans l'annexe financière du dossier.

□ Modalités d'inscription et informations

- Prendre rendez-vous avec le Directeur ou le Directeur Délégué à la formation professionnelle du LYCEE SAINT JEAN, en téléphonant au 05.55.31.79.29.

Lycée professionnel SAINT-JEAN
26 rue Eugène Varlin – BP 870 87016 LIMOGES.
Tèl : 05.55.31.79.29
courriel : stjean@chdf.fr
site web: www.chdf.fr