

Mention
complémentaire

Cuisinier en desserts de restaurant

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie

Adresse :

1 Rue de l'Abbé Jules Lemire
31026 Toulouse

Téléphone : 05 34 50 10 10

Contact pour la formation :

M. J-Louis LARENG

j-louis.lareng@wanadoo.fr



La mention complémentaire

Cuisinier en desserts de restaurant

Formation sous statut scolaire
en 1 an





Le Cuisinier en desserts de restaurant

Le cuisinier en dessert est capable de réaliser des entremets, salés ou sucrés originaux par leurs saveurs et leurs décorations. Il doit être créatif et développer des qualités artistiques. Il contribue à surprendre la clientèle. Il doit valoriser l'image de marque du restaurant. Il doit posséder des qualités relationnelles, avoir une excellente présentation, une bonne santé et être dynamique pour intégrer rapidement une équipe.

Contenu de la formation

Cette formation repose sur une formation sur établissement et des stages en entreprise. 24 semaines au lycée entrecoupées de 12 semaines de stage en entreprise, répartis sur 3 périodes durant l'année. Les stages se situent dans le grand sud-ouest.

Les élèves sont nourris et logés (hors Toulouse) et restent sous la responsabilité du proviseur de l'établissement.

L'année de formation intègre des projets de classe sur des thèmes variés (Eco-Citoyenneté, Solidarité...) Des événements extérieurs peuvent être planifiés ainsi que des visites sur sites.



Les matières enseignées :

- ✓ Technologie culinaire,
- ✓ Travaux pratiques,
- ✓ Technologie appliquée,
- ✓ Sciences appliquées,
- ✓ Gestion - administration hôtelière,
- ✓ Arts appliqués,
- ✓ Français et anglais une semaine sur 2.

Examen et perspectives

Vous devez obtenir la moyenne dans toutes les matières ainsi que la validation de l'entreprise qui vous accueille en stage. L'examen est organisé en CCF (Contrôle en cours de formation) avec 3 partiels durant l'année et un oral de soutenance du dossier d'entreprise sur le premier stage.

A l'issue de la formation, les entreprises d'accueil lors des stages proposent souvent un premier emploi.

Cette formation s'adresse aux élèves qui souhaitent un approfondissement technique et des connaissances solides dans la partie sucrée, dans le but d'assurer dans un premier temps des productions de desserts à l'assiette et dans un deuxième temps vous serez capable de gérer des équipes et des services et proposer une carte de desserts en fonction des saisons dans des établissements haut de gamme.

La formation dispose de 12 places.

Motivation, Assiduité et Rigueur, seront vos éléments moteur pour vous réaliser dans ces nouvelles compétences. Le travail d'équipe et la solidarité seront aussi des valeurs attendues.

Il faut être titulaire d'un diplôme dans l'hôtellerie-restauration.

Cette année de formation complémentaire vous permettra d'intégrer très rapidement la vie active avec des compétences reconnues. L'équipe éducative vous assurera de son soutien dans les cours en présentiel et vous demandera de l'autonomie dans le travail en distanciel. Si cette formation vous intéresse vous trouverez la fiche de candidature à télécharger sur le site internet du lycée :

<https://hotellerie-tourisme.entmip.fr/>