

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 :  
Mr HIERNAUX Edouard  
mccdr.toulouse@gmail.com



La mention  
complémentaire  
cuisinier en desserts  
de restaurant  
(MCCDR)

Formation sous  
statut scolaire en 1 an



[mccdr.toulouse](https://www.instagram.com/mccdr.toulouse)

12 semaines de stage  
dans des entreprises  
renommées



## Le Cuisinier en desserts de restaurant :

Le cuisinier en dessert est capable de réaliser des entremets sucrés et des desserts à l'assiette 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 2 périodes durant l'année. Le premier stage s'effectue sur une période de 4 semaines en boutique et le deuxième stage de 8 semaines dans un restaurant gastronomique.

L'année de formation intègre des projets de classe comme des événements extérieurs

- participation au salon du chocolat au MEET
- visite de la société Andros et de son verger expérimental
- visite du salon international SIRHA
- Des masterclass avec des professionnels
- Des participations aux concours de pâtisserie



## Nos partenaires de stage :

Michel  
SARRAN restaurant

les Prés d'Eugénie

saveurs  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Fouquet's

BRAS  
LE SUQUET  
LAGUIOLE - FRANCE

Perlette

py-f  
TOULOUSE



### Les matières enseignées :

- Technologie culinaire,
- Travaux pratiques,
- Technologie appliquée,
- Sciences appliquées,
- Gestion – administration hôtelière,
- Arts appliqués,
- 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.mon-ent-occitanie.fr/>