



LYCÉE MARGUERITE YOURCENAR

Rue Saint-Exupéry 62660 BEUVRY
03.21.64.51.00 - 03.21.64.51.25
ce.0623902e@ac-lille.fr - ufa.yourcenar@ac-lille.fr



#LMY



MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

LE METIER >>>>

Le cuisinier en desserts de restaurant, produit des desserts destinés à être consommés immédiatement dans un restaurant. Ces desserts sont tous élaborés et présentés "à l'assiette". Ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

> LA FORMATION

Formation en 1 an ouverte aux titulaires d'un diplôme en hôtellerie-restauration

Les apprenants alternent des séquences de cours théoriques et des séances de travaux pratiques sur le plateau hôtelier, au sein des cuisines pédagogiques et en labo de pâtisseries.

Pratique professionnelle :

- Réalisation de fiches techniques
- Organisation de son poste de travail
- Gestion des matières premières (optimisation du stock, saisonnalité des produits)
- Production des recettes et présentation des réalisations
- Méthodologie du dressage : les règles de la créativité

Technologie professionnelle :

- Les produits
- Les préparations
- Les moyens de conservation
- Le matériel
- L'analyse sensorielle
- La législation (allergènes)
- La gestion appliquée (optimisation des coûts)
- Les règles du dessin appliquées à la réalisation des desserts

- Français
- Sciences appliquées

> LES DEBOUCHES

Le titulaire d'une MC Cuisinier en Dessert de Restaurant peut accéder, en fonction de ses capacités personnelles, aux fonctions, de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant ou de chef de partie.



**Formation proposée en
apprentissage**

