



43100 BRIOUDE



HAUTE-LOIRE

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Formation en apprentissage

Les Objectifs de la formation :

Former des jeunes capables d'adapter les techniques de fabrication des pâtisseries - chocolatiers aux exigences du service en restaurant (pièce individuelle ou entremets / dressage à l'assiette ou au plat).

Réalisations élaborées, stockées et distribuées selon les normes et les règles d'hygiène et de sécurité en conformité avec la législation.

Rythme hebdomadaire de l'alternance : 35 heures.

Durée de la formation : 1 an - 12 semaines de cours sur l'année.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL		ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	
Gestion d'entreprise :	3 h	Dessin appliqué :	2 h
Anglais :	2 h	Technologie :	2 h
Marketing - Communication :	1 h	Sciences Appliquées à la nutrition et l'hygiène :	2 h
Français :	2 h	Pratique Professionnelle :	18 h
Mathématiques :	1 h	Accompagnement personnalisé	
		Insertion professionnelle :	2 h
Total : 9 h		Total : 26 h	

Diplômes requis :

- CAP cuisine • CAP charcutier
- CAP Boulanger / Pâtissier
- BEP Hôtellerie - Restauration option cuisine
- Bac Pro Cuisine • Bac Techno • BTS

Conditions de recrutement :

- Être titulaire d'un des diplômes cités précédemment.
- Avoir entre 16 et 25 ans.
- Signer un contrat de formation par apprentissage avec un employeur habilité.

CONTACT
RENSEIGNEMENTS

LYCÉE HÔTELIER LA VISITATION

Rue Saint-Laurent • 43100 BRIOUDE • 04 82 53 28 42 • 04 71 50 13 95
lavisitation.st-julien@ac-clermont.fr • www.lycee-saintjulien.com