



Mention Complémentaire

# CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

*Voie scolaire ou apprentissage*

## • QUALITÉS

Intérêt pour la pâtisserie  
Disponibilité et adaptabilité  
Finesse et dextérité  
Résistance physique  
Sens artistique développé  
Vivacité, discipline et organisation

## • ADMISSION

Être titulaire d'un :

- CAP cuisine
- Bac Pro cuisine
- BP Arts de la cuisine
- Bac Technologique Hôtellerie
- BTS Hôtellerie

## • PFMP

12 semaines de stage  
Réparties en 3 périodes

## • INFOS PRATIQUES

Adresse :  
Route de Mézin - 47600 NÉRAC  
Tél : 05 53 97 63 00  
Mail :  
ce.0470029b@ac-bordeaux.fr  
Site :  
www.lycee-jacquesderomas.fr

## OBECTIFS

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise l'intégralité des desserts à la carte du restaurant. Il assure le suivi des commandes et de l'approvisionnement de son poste de travail, et effectue un contrôle qualité de ses produits 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

## POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire de la mention peut prétendre à poursuivre en :  
Bac Pro cuisine en 2 ans  
MC Employé Traiteur en 1 an  
CAP Boulanger-pâtissier

## DÉBOUCHÉS

Le titulaire du diplôme peut intégrer une brigade en tant que cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant, l'industrie agroalimentaire, la restauration collective ou un traiteur.

Après quelques années d'expérience, il accède au poste de chef pâtissier.

Il peut également créer ou reprendre une entreprise

