



SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLÈRE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE

la Joliverie



En
Apprentissage

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de la filière « restauration »

DURÉE DE LA FORMATION

En entreprise : **26 semaines**

Au centre : **14 semaines**

Rythme alternance : **par semaines complètes**

MENTION COMPLÉMENTAIRE

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (CDR)

Niveau de sortie : Niveau 3 Code formation : 01022105

Le cuisinier en desserts de restaurant est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts au goût du jour, destinés à être consommés immédiatement (desserts dits « minute » et présentés « à l'assiette »). Il travaille sur les bases de la pâtisserie de restaurant : entremets, gâteaux, viennoiserie, confiserie, chocolaterie, glacerie...

UNITÉS DU DIPLOME :

- *Pratique professionnelle et dessin appliqué (5h30)*
- *Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) (1h30)*
- *Évaluation des activités en milieu professionnel et communication (20 min)*

ORGANISATION DE LA FORMATION

Méthodes mobilisées :

- Cours en présentiel
- Cours en classe entière
- Mise en application des cours théoriques sous forme de travaux dirigés et travaux pratiques

Modalités d'évaluations :

- Devoirs surveillés hebdomadaires permettant l'établissement du livret scolaire pour l'examen
- Examens Blancs
- Oraux d'examens, épreuves ponctuelles finales permettant la validation du diplôme

Formation gratuite pour les apprenti.es, tarif indicatif : 9 000€/an pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil

RENSEIGNEMENTS :

- **Secrétariat** : Aurélie JANEAU - cfp@lycee-sainte-anne.net
- **Directeur délégués à la formation** : Jean-Michel JOUAN – chef-travaux-lt@lycee-sainte-anne.net
- **Référente Handicap** : Delphine DESSAUVAGES-GOUYEC – cpe@lycee-sainte-anne.net

COMPÉTENCES REQUISES

- Créativité
- Avoir le sens artistique
- Être minutieux
- Aimer travailler en équipe
- Savoir s'adapter à une situation
- Être organisé et méthodique
- Avoir de bonnes techniques pâtisseries

FORMATION

Objectifs de la formation

Apprendre à concevoir de nouveaux desserts, grâce à des travaux pratique en laboratoire, à des séances de dégustations, mais aussi à des cours de décoration et de dessin pour soigner la présentation. Sont également prévus : des enseignements de nutrition, d'hygiène, de sécurité et de gestion (achats, réception, et stockage des denrées).

Des compétences dans la restauration en générale, et plus particulièrement en pâtisserie et en cuisine :

- Être un acteur à part entière de l'entreprise, et dans ce cadre savoir communiquer les informations essentielles à son bon fonctionnement

- Veiller à l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- Concevoir, réaliser et servir des desserts de restaurant ainsi que des entremets salés, sucrés
- Assurer le suivi des commandes ainsi que l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- Contrôler la qualité de ses produits (conservation, température de stockage), et de ses productions (conditionnement). Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine. Il est formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.
- Appliquer la politique commerciale de l'entreprise sous le contrôle de sa hiérarchie, et participer à l'image de marque de l'établissement



POINTS FORTS DE LA FORMATION

Enseignements dispensés par des formateurs professionnels, petits groupes d'apprentis-e, devoirs surveillés, 2 périodes de CCF. Un suivi individualisé est réalisé par un formateur de la section.

Valeurs ajoutées de l'établissement

- Accessibilité en transport en commun - arrêt « Boulevard Laënnec » ligne U1
- Accompagnement à la recherche d'entreprises
- Partenariats avec des Entreprises de la Région des Pays de la Loire

POURSUITES D'ÉTUDES / DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Reprise des études suivant le cycle de sortie
- Autres mentions ou formations complémentaires

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant exercera dans un restaurant et/ou hôtels (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client)

Résultats d'examens / débouchés

Taux d'obtention du diplôme session 2020 : **100 %**

Taux de poursuites d'études session 2020 : **0%**

Taux de satisfaction des apprentis session 2020 : ***Pas de retour d'enquête de juin 2020***

Taux de rupture de contrat session 2020 : **33%**

Admission en MC Cuisinier en desserts de restaurant :

Télécharger le [Dossier d'inscription](#)

Une fois votre dossier retourné, celui-ci sera étudié. L'étude de votre dossier permettra au DDFPT d'émettre un avis concernant votre candidature. Dans tous les cas, l'avis favorable émis concerne l'admission au Centre de Formation, l'intégration ne sera définitive que lorsque vous aurez signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.