

Invitation à l'excellence



SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE

SOUS STATUT  
SCOLAIRE

EN  
APPRENTISSAGE



EFFECTIF  
RESTREINT



Se former et devenir un spécialiste dans la création et la réalisation de desserts à l'assiette pour le service en restauration. Acquérir des compétences spécifiques en pâtisserie de restaurant, en alliant créativité, précision et maîtrise des techniques avancées de dressage. Etre capable d'intégrer une brigade de cuisine en restaurant.

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (CDR)



### LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Formation en 1 an après un CAP ou BAC
- En alternance ou en scolaire - parcours sécurisé
- Pas de frais de scolarité en alternance
- Formation professionnalisante dans un secteur à fort potentiel d'embauche
- Nombreuses périodes en entreprise gratifiées d'une allocation versée par l'Etat
- Nombreux concours proposés (Meilleur Apprenti de France, CNJTB...)

1  
AN

Après un diplôme de la filière en Hôtellerie-Restaurant

## DOMAINES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL, PROFESSIONNEL ET PRATIQUE

Travaux pratiques en dessert de restaurant  
Technologies professionnelles  
LV1 : Anglais  
L.V. 2 : Espagnol ou Allemand  
Informatique

### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Concevoir et réaliser des desserts adaptés au service en salle, en harmonie avec le reste du menu,  
Maîtriser les techniques de pâtisserie de restaurant, notamment le travail des textures, des saveurs et des associations de produits,  
Appliquer des techniques avancées de dressage et de décoration pour des présentations soignées et originales,  
Respecter les normes d'hygiène et de sécurité en cuisine,  
Gérer les matières premières et les coûts pour optimiser la rentabilité des desserts.

### PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

4 périodes de formation en milieu professionnel (durée totale : 12 semaines) viennent compléter l'enseignement dispensé au lycée des Métiers Sainte-Anne.

### GRATIFICATIONS DE STAGE

Les élèves bénéficient d'une gratification pour leur stage. Le montant est calculé ainsi : le nombre de jours effectivement réalisés par l'élève, multiplié par le forfait journalier (15€).

### CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un diplôme de la filière « Restauration » :

- CAP Cuisine
- Brevet Professionnel
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
- Baccalauréat Technologique
- BTS MHR Option B

### POURSUITE D'ÉTUDES

BTS Management Hôtellerie-Restauration

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Cuisinier en desserts de restaurant | Pâtissier de restaurant | Chef pâtissier (avec de l'expérience) | Traiteur haut de gamme | Consultant en pâtisserie

### APTITUDES REQUISES

- Créativité
- Avoir le sens artistique
- Être minutieux
- Aimer travailler en équipe
- Savoir s'adapter à une situation
- Être organisé et méthodique
- Avoir de bons acquis de pratique de pâtisserie



## ÉTABLISSEMENT MEMBRE

### DU RÉSEAU RENASUP PAYS DE LA LOIRE

Dans le cadre  
de la préparation  
du CNRD

### DES ASSOCIATIONS DE LYCÉES HÔTELIERS :

**ANEPHOT** : Association Nationale des Ecoles Privées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AFLYHT** : Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AEHT** : Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme



SAINTE-ANNE

250 boulevard Laënnec - 44600 Saint-Nazaire

Tél. : 02 40 17 12 00

secretariat2@lycee-sainte-anne.net

**lyceesainteanne.fr**

Retrouvez-nous  
également sur



LYCÉE  
DES MÉTIERS

