

MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT (MCCDR)

Recrutement :

- CAP Cuisine
- BEP Métiers de l'hôtellerie
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
- Baccalauréat Technologique Hôtellerie
- Entretien de motivation

FORMATION EN 1AN

Formation :

Une mention complémentaire est un diplôme national qui vise à donner à son titulaire une qualification professionnelle spécialisée.

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un diplôme de niveau V qui vient en complément d'un diplôme professionnel ou technologique du domaine de la cuisine.

Le cuisinier en Desserts de Restaurant est un spécialiste des entremets salés et sucrés et des desserts de restaurant.

Il exerce dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste « desserts de restaurant » en France ou à l'étranger.

Qualités requises :

- un grand souci d'hygiène et de propreté,
- un sens artistique développé,
- de la vivacité, de la discipline et de l'organisation.

Formation :

La formation se déroule en une année pour partie au lycée et pour partie en milieu professionnel.

Formation au lycée :

- Pâtisserie (travaux pratiques)
- Technologie et hygiène
- Arts Appliqués
- Gestion et Informatique

Période de Formation en entreprise (12 semaines)

- Le placement est assuré par le lycée
- Les entreprises sont rigoureusement sélectionnées.

Débouchés Professionnels :

L'activité se situe essentiellement dans les restaurants gastronomiques. Le titulaire de cette mention pourra, en fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, accéder au poste de chef de partie pâtisserie.

