

**MCCDR**  
**MENTION COMPLÉMENTAIRE**  
**CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**



**Une année de spécialisation**

Pour exprimer au mieux toute votre créativité avec un travail minutieux autour du sucre, du chocolat, des fruits pour une farandole de desserts, d' amuse bouches, mignardises et pains en restaurant.

**Les qualités demandées**

- Passion pour la pâtisserie,
- Disponibilité et adaptabilité,
  - Finesse et dextérité.



Pour nous contacter

Lycée Jacques de Romas  
Route de Mézin  
47600 NERAC

Téléphone : 05 53 97 63 00  
Télécopie : 05 53 97 63 15  
Messagerie : 0470029b@ac-



Lycée des Métiers  
Jacques de Romas  
47600 NERAC

**MCCDR**  
**Pâtisserie à**  
**l'assiette**



Mention Complémentaire  
Cuisinier en Desserts  
de Restaurant

**Téléphone : 05 53 97 63 00**

**MCCDR**  
**MENTION COMPLÉMENTAIRE**  
**CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**

**Les moyens**

- Un laboratoire de pâtisserie avec tout l'équipement nécessaire pour travailler en autonomie.
- Un restaurant d'application.
- Des entreprises renommées comme partenaires
- Un centre de documentation et d'information.
- Un équipement multimédia.



**Enseignement au lycée**  
**En entreprise**

Gestion appliquée	2 h
Education artistique	2 h
Technologie	2 h
Sciences appliquées	2 h
Communication professionnelle	2 h
Travaux pratiques en pâtisserie	18 h

La majeure partie de la formation et de l'enseignement est axée sur les savoir-faire spécifiques à la pâtisserie.

Vous effectuerez 12 semaines de formation en entreprise réparties comme suit:

- **5 semaines** au sein d'une pâtisserie de restaurant traditionnel ou gastronomique
- **2 semaines** dans une pâtisserie traditionnelle
- **5 semaines** dans un restaurant au sein d'une brigade de pâtissiers.

**Modalités d'examen**

Contrôle en cours de formation et épreuve ponctuelle.

**MCCDR**  
**MENTION COMPLÉMENTAIRE**  
**CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**

**Concours**

Préparation à des concours comme le Championnat de France du Dessert ou le Meilleur Apprenti de France.

Mickaël Lussagnet :  
Médaille d'Or au MAF 2012



**Conditions d'admission**

Etre titulaire du :  
BEP, CAP, Bac Techno, BP, Bac Pro ou B.T.S.

Votre affectation sera prononcée fin juin après la commission de choix de dossiers.

Cette formation est destinée à compléter et à affiner le bagage pratique et professionnel des élèves déjà diplômés en hôtellerie pour leur permettre d'acquérir une qualification de plus en plus recherchée par les professionnels.

