

## DESRIPTIF DE LA FORMATION

Le cuisiner en dessert de restaurant se distingue du reste de la brigade par une pluri-compétence associant le savoir-faire d'un membre de la brigade et une spécialité dans le travail du sucré. Il saura, au sein de la cuisine et de façon privilégiée, concevoir, réaliser et servir des entremets salés, sucrés et des entrées ou des desserts de restaurant.

La Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant repose sur vingt heures hebdomadaires d'enseignements technologique et professionnel.

En un an, l'élève inscrit en Mention Complémentaire Cuisiner en Desserts de Restaurant acquerra ou développera un savoir-faire nécessaire à la mise en place du matériel, à la réalisation de sa production d'entremets et de desserts ainsi qu'aux tâches administratives afférentes.

Il saura ainsi suivre ses commandes, gérer l'approvisionnement de son poste de travail et contrôler la qualité de sa production dans le respect des normes en vigueur.

Il apprendra par ailleurs à concevoir et à réaliser des desserts servis à l'assiette.

## STAGES EN ENTREPRISE

Au Lycée Hôtelier du Touquet, les entreprises sont soigneusement sélectionnées pour garantir à nos élèves la meilleure expérience professionnelle possible avant même d'obtenir leur mention complémentaire.

Ils sont alors directement opérationnels à la sortie de leur formation.

La formation théorique et pratique au Lycée est complétée par un stage de 12 semaines, fractionné en trois périodes dans l'année.

Nos élèves peuvent donc effectuer deux stages en hôtellerie-restauration et un stage en pâtisserie traditionnelle.

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire d'une Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant exerce ses activités dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste de Pâtisserie de Restaurant en France où à l'étranger.

Il peut accéder, en fonction de ses capacités personnelles, aux fonctions, de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant ou de chef de partie.



### UNE ÉQUIPE DE PROFESSEURS ÉMÉRITES

Professionnels aguerris, nos enseignants sont tous issus de la filière et disposent d'une solide expérience de l'ensemble des métiers. Ils sont diplômés des écoles hôtelières prestigieuses et sont lauréats de nombreux concours : «un des meilleurs ouvriers de France», Toques d'or, disciples d'Escoffier.



### UN ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE DE QUALITÉ

Tout au long de leur cursus professionnel, les étudiants sont accompagnés dans leurs choix d'orientation et d'insertion professionnelle. Des passerelles sont organisées pour garantir la réussite des étudiants issus de baccalauréats professionnels. Expérimentés, les enseignants amènent les étudiants vers l'excellence en tirant partie des qualités de chacun d'entre eux. Les taux de réussites au BTS varient entre 93% et 100%.



### UNE OUVERTURE À L'INTERNATIONAL

La mention complémentaire offre la possibilité de stages à l'étranger. Par ailleurs, sa spécificité offre de nombreux débouchés à l'international après son obtention.



### UNE PÉPINIÈRE DE GRANDS CHEFS

Jérôme Dubois, Alexandre Gautier, François Adamski, Pierre Callet, Stéphane Collet (meilleurs ouvriers de France).



### DES CONCOURS DE RENOMÉE INTERNATIONALE

VAUDART  
ESCOFFIER  
TROPHÉE ROUGIÉ  
TROPHÉE DELAIR  
PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE  
CONCOURS DES MÉTIERS  
BARISTA - COCKTAIL



LYCÉE HÔTELIER DU TOUQUET  
Avenue du Château, 62 520 Le Touquet-Paris-Plage  
03 21 05 04 00

[www.lyceehotelierdutouquet.com](http://www.lyceehotelierdutouquet.com)