

## LYCÉE RÉGIONAL HÔTELIER JEAN-PAUL PASSEDAT

### DOSSIER DE CANDIDATURE

Mention complémentaire

Certificat de spécialisation

} CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

*Le cuisinier en desserts de restaurant est un ouvrier qualifié dont la tâche principale sera de mettre en adéquation ses productions de pâtisserie avec les attentes de la clientèle, la politique commerciale de l'entreprise et le niveau de prestations culinaires développées dans un restaurant.*

### CONDITIONS D'ADMISSION

- ✓ Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 relevant du secteur de la restauration ou justifier de trois années de pratique professionnelle dans la profession considérée (avec dérogation possible admission de CAP pâtissier).
- ✓ Déposer ou envoyer le dossier de candidature dûment complété au secrétariat du lycée avant **le 08/06/2024**  
Les dossiers qui arriveraient hors délais seront mis de côté, étudiés au fur et à mesure et selon disponibilités.
- ✓ Satisfaire à un entretien de motivation (possibilité distanciel : téléphone et visio)

**Les premiers résultats d'affectation seront communiqués à la suite des entretiens**

### DURÉE DES ÉTUDES

La formation, sanctionnée par un diplôme national, se déroule sur une année scolaire et comprend différentes périodes de formation en entreprise (PFE) d'une durée globale de 12 semaines.

**NOTA** : L'entreprise dans laquelle se déroule la PFE tient compte du cursus scolaire ou de l'expérience professionnelle de l'élève.

## HORAIRES HEBDOMADAIRES

ARTS APPLIQUES	2 h
ECO-GESTION-DROIT	2 h
HYGIENE ALIMENTAIRE	2 h
TRAVAUX PRATIQUES	20 h
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	2 h
<b>TOTAL</b>	<b>28 h</b>

### IMPORTANT

*Cette année de formation au métier de Cuisinier en dessert de restaurant est une année « professionnalisante » au cours de laquelle l'élève doit prendre en charge sa formation et participer à des travaux de recherches ainsi qu'à de nombreuses activités pratiques dont certaines peuvent se situer en dehors du cadre de l'emploi du temps.*

*Les emplois du temps et le rythme scolaire peuvent être modifiés en cours d'année.*

*Les travaux pratiques se déroulent au restaurant gastronomique du lycée et finissent souvent **aux environs de 23 h 30** (pas de transport en commun). Prévoir un logement de proximité ou un moyen de locomotion.*

## RÈGLEMENT D'EXAMEN

EPREUVES	Coef.	FORME		Durée	Note Éliminatoire
Type de candidats		Scolaires ou apprentis ou adultes en formation continue	Autres candidats		
<b>Domaine Professionnel</b>					
EP 1 : Pratique professionnelle	12	CCF (1)	Ponctuelle (Pratique, écrite, orale)	4 h	< 10
EP 2 : Technologie Professionnelle. Dessin appliqué à la profession	8	Ponctuelle écrite	Ponctuelle écrite	3 h	

(1) Contrôle en cours de formation = modalité de délivrance du diplôme comportant deux évaluations :

- S1 (préparation sans dégustation) (4h)
- S2 (préparation avec dégustation et présentation d'un entremet sur décor)