

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

Définition et analyse du métier :

Le titulaire d'une mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » de niveau III réalise des pâtes, des crèmes, des sauces, des glaces, des entremets. Il dresse aussi les desserts à l'assiette. Sa spécialisation lui permet d'œuvrer dans des restaurants gastronomiques de chaînes hôtelières.

L'originalité de cette formation, unique en France est de faire travailler les apprenants sur les herbes et plantes du Piémont Pyrénéen avec constitution d'un herbier pour une exploitation gastronomique.

Contenu de la Formation

40 semaines de formation professionnelle en entreprise

12 semaines de formation au lycée, chacune comprenant comme cours :

- Pratique professionnelle en cuisine et pâtisserie : 15H
- Botanique culinaire : 4H
- Technologie professionnelle : 4H
- Sciences appliquées : 3H
- Botanique : 3H
- Arts appliqués : 2H
- Gestion appliquée : 2H
- Recherche documentaire et constitution herbier : 2H

Condition d'accès à la formation :

Être titulaire :

- BTS : Management Hôtellerie-Restauration production culinaire
- BAC STHR ou BAC PRO cuisine
- CAP, BEP ou Brevet Professionnel Cuisine.
- Justifier d'une expérience en cuisine ou autre (étude au cas/cas)

Modalités de la formation :

Formation unique dans la région OCCITANIE, dispensée en 1 an :

- sous Contrat d'Apprentissage
- sous Contrat de Professionnalisation



Lycée des METIERS de l'Hôtellerie-Restauration, de l'Alimentation et des Services Tertiaires
Avenue d'Azereix – BP 21649 - 65016 TARBES Cedex - Tel : 05 62 34 51 13

Site Web : <http://lautreamont.entnlp.fr> - Facebook : @Lautreamont.Tarbes - Twitter : @Lautreamont65

Un lycée avec de nombreux labels

- Label « **lycée des métiers** » mettant en évidence la cohérence de l'offre de formation et les partenariats actifs avec les professionnels locaux. Indicateur d'excellence pour la voie professionnelle !!
- Label « **lycée numérique** » avec la région Occitanie fourniture gratuite d'un ordinateur à tous les lycéens de 2de ...
- Label « **lycée E3D** », un lycée engagé dans le développement durable...
- Label « **restauration collective de qualité** » avec produits de circuits courts...



Une ouverture internationale : un lycée ayant le label ministériel « Lycée EUROSCOL »

- Section Européenne **Anglais** : Hôtellerie-Restauration
- Section Européenne **Portugais** : Hôtellerie-Restauration et Boulangerie-Pâtisserie
- Partenariats internationaux prestigieux : URUGUAY, USA , ISRAEL, CHINE, CANADA...
- Nombreux stages à l'étranger avec des partenaires confirmés en, IRLANDE, ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL, NORVEGE, USA , URUGUAY...

Une ULIS Pro

Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire (ULIS) Pro destinée à assurer la continuité de la scolarisation au lycée professionnel d'élèves en situation de handicap reconnu.

Une diversité culturelle et sportive

- Enseignement de l'**OCCITAN** (LV2/LV3) et de la culture Occitane
- Une Association Sportive dynamique : Musculation, Ski, Rugby, Badminton, Volley....
- De nombreux **PRIX EDUCATIFS** obtenus : label égalité filles-garçons ; 1er prix national "Buzzons contre le sexisme" ; concours académique « lutte contre le harcèlement » ...
- Lycée « Ambassadeur de l'Europe » avec les sections tertiaires
- **Orchestre à l'école** (batterie, guitare, basse, saxo, clavier au lycée professionnel) **exclusif !**

Des Equipements pédagogiques et éducatifs performants

- 1 bar, 1 restaurant gastronomique, 1 restaurant-brasserie, 1 boulangerie-pâtisserie + 1 crèmerie-fromagerie d'application : installations d'apprentissage idéales !!
- des salles spécialisées tertiaires équipées en informatique, internet haut débit
- un internat et une maison des lycéens modernes et conviviaux
- un gymnase sportif et une salle de musculation attractifs
- des espaces verts et un cadre vie rénovés

Lycée des METIERS de l'Hôtellerie-Restauration, de l'Alimentation et des Services Tertiaires
Avenue d'Azereix - BP 21649 - 65016 TARBES Cedex - Tél : 05 62 34 51 13