

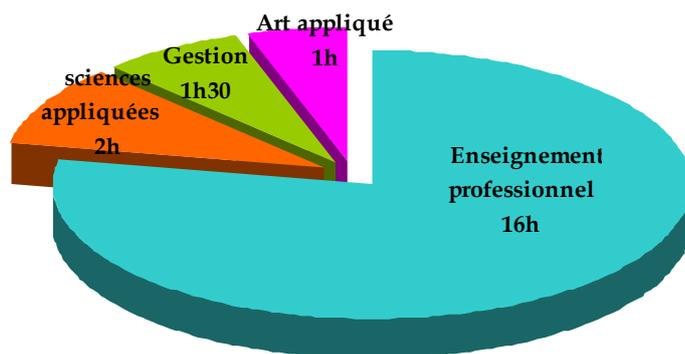
MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

LYCÉES
Pardailhan

Après un CAP Cuisine ou un Bac Professionnel Cuisine ou un Bac Technologique Hôtellerie, cette formation en 1 an a pour objectif de former des professionnels capables de :

- réaliser des entremets salés ou sucrés originaux par leurs saveurs
- connaître les produits, les matériels spécifiques et leur entretien, les règles d'hygiène et de sécurité
- contrôler les approvisionnements et les stocks

ENSEIGNEMENTS



*Périodes de formation en
entreprise : 12 semaines*

Résultat aux examens

2013 ⇨ 90.9 %

2014 ⇨ 100 %

Et après...

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant offre à l'élève diverses perspectives : intégrer la vie active en tant que cuisinier spécialisé dans la production de desserts, chef de partie, responsable de production en desserts de restaurant, pâtissier d'hôtel.



LYCÉES GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE - PROFESSIONNEL

Chemin du Baron - BP 20076

32008 AUCH CEDEX

☎ : 05 62 61 42 50 - Fax : 05 62 61 42 51 - ✉ : 0320002d@ac-toulouse.fr

Site : <http://pardailhan.entmip.fr>

