



### LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE DES MÉTIERS JACQUES DE ROMAS  
ROUTE DE MÉZIN  
47600 NERAC

### PUBLIC CONCERNÉ

Tout public adulte

### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de l'hôtellerie-Restauration :  
CAP - BEP dans la Restauration  
Bac Professionnel /  
Technologique de l'Hôtellerie-Restauration  
BTS Hôtellerie-Restauration

### DÉBUT DE LA FORMATION

01/09/2023

### DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation alternance sur 1 an

### MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Financement Pôle Emploi
- Formation en alternance
- Plan de développement des compétences

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce diplôme de l'Education Nationale de niveau 3 vous préparera à devenir un cuisinier en desserts de restaurant professionnel aux compétences multiples, capable de :

**Concevoir, réaliser**, assurer en hôtel et/ou restaurant, le service d'entremets salés et sucrés et de desserts de restaurant.

**Posséder une bonne culture générale et professionnelle**, une bonne connaissance de l'environnement, historique et gastronomique, afin de personnaliser ses créations culinaires.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignement professionnel

Travaux pratiques et d'application en pâtisserie et desserts de restaurant  
Technologie professionnelle appliquée  
Gestion et suivi des commandes  
Arts Appliqués

## CONDITIONS DE FORMATION

**Durée totale** : de Septembre à Juin - rythme alterné

**Financement de la formation** : *Financement personnel ou contrat d'apprentissage ou de professionnalisation*

**Lieu de formation**: Lycée des Métiers Route de Mézin 47600 Nérac

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation CCF (Contrôle en Cours de Formation) et épreuve ponctuelle  
Diplôme éducation nationale : MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

## CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur **dossier de candidature** (dossier, CV, lettre de motivation, copie des diplômes) et **entretien de motivation**

## PROFIL DES INTERVENANTS

**Des professeurs de l'Education Nationale** pour l'enseignement théorique et pratique (*intervenant aussi en formation initiale au Lycée des Métiers*) et des **formateurs, professionnels exerçant ou ayant exercé en activité dans la restauration**. Ils vous accompagnent en centre et en entreprise et vous conseillent sur votre projet post-formation.

## VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Karine BOURSINHAC  
Conseillère en Formation  
Professionnelle  
karine.boursinhac@greta-cfa-aquitaine.fr  
05 53 76 02 54  
06 84 78 65 58

Sabrina MOSCONE  
Assistante Commerciale  
sabrina.moscone@greta-cfa-aquitaine.fr  
05 53 76 02 54

Anne-Sophie BYCZKO  
Assistante Administrative  
anne.sophie.byczko@greta-cfa-aquitaine.fr  
05.53.76.02.54