



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Avenue des Minimes
BP 3020

Tél. : 05-46-44-20-60

Fax : 05-46-44-95-43

Ce.0171405k@ac-poitiers.fr

www.lycee-hotelier.com

PHOTO

(récente)

MENTION COMPLÉMENTAIRE

« CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT »

DEMANDE PRÉALABLE D'INSCRIPTION

Date limite de réception des dossiers au lycée : **Vendredi 27 mai 2022**

Renseignements ELEVE :

NOM : Prénom : Sexe : F / M
(rayer la mention inutile)

Date de naissance : Lieu de naissance :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone : Portable :

Courriel : @

Renseignements RESPONSABLE LEGAL :

NOM : Prénom :

Profession :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : Portable :

Régime souhaité : Externe – Demi-pensionnaire (rayer la mention inutile)

Etes-vous actuellement Boursier : OUI NON (cocher la case correspondante)

SCOLARITÉ ANTÉRIEURE

(à compléter obligatoirement)

Année Scolaire	Nom de l'établissement et Ville	Classe	LV1	LV2
2021-2022				
2020-2021				

Fait à : Le :

Signature du responsable légal :

Signature de l'élève :

MOTIVATION

Exposer en quelques lignes votre projet personnel et les raisons pour lesquelles vous souhaitez être candidat à cette formation et cette spécialité :

COMPOSITION DU DOSSIER

- Copie des bulletins trimestriels ou semestriels de l'année en cours,
- Copie du diplôme (les candidats non titulaires d'un des diplômes indiqués en page 3 devront envoyer une attestation de réussite dès proclamation des résultats de l'examen),
- La présente demande préalable d'inscription dûment renseignée et signée (impérativement).

Les dossiers retournés **incomplets** ne seront pas étudiés.

Les candidats qui auront été retenus après étude des dossiers seront convoqués pour un entretien de motivation le :

Courant mai

Modalité selon évolution sanitaire (distanciel ou présentiel)

A l'issue de cet entretien, ils recevront par courrier la notification de la décision prise par Monsieur le Proviseur :

- Soit Admission, avec confirmation d'acceptation à retourner au Lycée Hôtelier de La Rochelle
- Soit classement en Liste Supplémentaire

Les candidats non retenus après étude des dossiers préalables seront informés directement par courrier/courriel.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION MENTION

« CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT »

Cette Mention est accessible aux titulaires des diplômes suivants :

- CAP Cuisine
- Baccalauréat Professionnel Restauration option Organisation et Production Culinaire
- Baccalauréat Technologique STHR (Sciences et Technologies de l'hôtellerie et de la restauration)
- BTS Hôtellerie Restauration

La Mention Cuisinier en Desserts de Restaurant permet, en un an, d'acquérir des savoirs et savoir-faire dans les activités suivantes :

- Entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production
- Conception, réalisation et service des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant
- Suivi des commandes
- Approvisionnement du poste de travail
- Contrôle de la qualité des productions

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

L'activité du Cuisinier de Restaurant se distingue par l'interaction nécessaire qui peut exister entre d'autres éléments de la brigade et lui.

Il exerce ses activités dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste Desserts de Restaurant en France ou à l'étranger.

Sa pluricom pétence lui permet de s'intégrer à une équipe de cuisine en participant de façon privilégiée à la conception, la réalisation et le service des entremets salés, sucrés et des entrées ou desserts de restaurant.

Il peut accéder, en fonction de ses capacités personnelles, aux fonctions de :

- Cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant
- Chef de partie
- Chef pâtissier

DOMAINES DE L'EXAMEN

- Epreuves pratiques : 3 évaluations en cours de formation (S1-S2-S3)
- Evaluation pendant les périodes de formation en entreprise
- Epreuve écrite de technologie appliquée, gestion et sciences appliquées
- Epreuve écrite de dessin appliqué à la profession

DOMAINES DE LA FORMATION

Enseignement alterné par des périodes de formation en entreprise et au lycée :

- | | |
|---|--|
| - Sciences Appliquées à l'alimentation | - Dessin appliqué |
| - Enseignement Technologique et Professionnel | |
| - Gestion-Législation-informatique | - Activités et manifestations professionnelles |

Formation en entreprise :

- 12 semaines (fractionnées en 3 périodes dont 2 en hôtellerie et 1 en pâtisserie traditionnelle) sur l'année scolaire dans des établissements sélectionnés par le Lycée Hôtelier de La Rochelle.

ATTESTATION DU CHEF DE L'ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE

Je soussigné,

Chef d'Etablissement

Nom de l'établissement :

Certifie que l'élève :

(nom et prénom)

Suit actuellement les cours en classe de :

Option :

AVIS SUR LA CANDIDATURE

Très favorable

(cocher la case correspondante)

Favorable

Réservé

Défavorable

Cachet de l'établissement :

Date et Signature du chef d'établissement :

- **STAGES EFFÉCTUES DANS LA SCOLARITÉ ANTÉRIEURE :**

- **Autres candidatures pour l'année scolaire 2022-2023 (veuillez indiquer vos choix par ordre de priorité) :**

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.