

## DOSSIER DE CANDIDATURE

### MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

A retourner au secrétariat du lycée hôtelier de La Rochelle avant le 24 avril 2023

**Nom** : **Prénom** :  
**Né(e) le** : **à** :  
**Adresse** :  
**Code Postal** : **Ville** :  
**Téléphone fixe** : **Portable** :  
**Courrier électronique (obligatoire)** :  
**Scolarisé(e) actuellement en classe de** :  
**Etablissement** :

La mention complémentaire est un diplôme national professionnel permettant une meilleure insertion. Elle atteste que son titulaire est apte à exercer une activité spécialisée.

#### **CONDITIONS D'ADMISSION**

1- Il faut être titulaire d'un des diplômes suivants pour la mention cuisinier desserts de restaurant

- CAP Cuisine
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
- Baccalauréat Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration
- BTS Management Hôtellerie-Restauration Option B

2- Transmettre le dossier de candidature, **avant le 24 avril 2023**, au secrétariat du proviseur-adjoint du lycée hôtelier de La Rochelle en le déposant en mains propres, par voie postale ou par email à [secpa.lth@ac-poitiers.fr](mailto:secpa.lth@ac-poitiers.fr).

3- Satisfaire à un entretien de motivation courant du mois de mai 2023. Une convocation vous sera adressée.

#### **INFORMATIONS DIVERSES**

Cette formation se déroule sur une année scolaire qui comprend une partie d'enseignement au lycée et une mise en application en entreprise dans la semaine ainsi qu'une période de formation en entreprise d'une durée globale de 12 semaines fractionnées en trois périodes dont deux en hôtellerie et une en pâtisserie traditionnelle sur l'année scolaire dans des établissements sélectionnés par le lycée.

Les candidats sont informés qu'ils ne pourront être accueillis à l'internat durant l'année de formation.

La sélection définitive sera faite après proposition du jury et décision du proviseur, sous réserve de l'obtention d'un des diplômes exigés pour la formation choisie.

La proclamation des résultats des candidatures retenues aura lieu début juin 2023.

**Tout dossier incomplet ne sera pas pris en compte.**

#### **PIECES A JOINDRE IMPERATIVEMENT AU DOSSIER**

Copie des bulletins de la dernière formation réalisée : CAP, Baccalauréat professionnel ou technologique, BTS

Copies des diplômes obtenus : CAP, BEP, BAC, BTN, BTS

**Attention** : Pensez à faire compléter par le Chef d'établissement actuel la partie "Avis motivé du chef d'établissement d'origine". Le cachet et la signature du chef d'établissement sont obligatoires.

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Stages effectués dans le cadre de votre scolarité (lieu, durée) :

Années	Entreprises	Poste occupé	Durée

Langues étrangères :

Anglais (obligatoire) :                       Lu                       Parlé                       Ecrit

Autre langue : .....                       Lu                       Parlé                       Ecrit

Autre langue : .....                       Lu                       Parlé                       Ecrit

Diplômes obtenus à la date de votre dossier de candidature :

-  
-

Dernier diplôme préparé :

-

Permis B :                       oui                       non

Véhicule personnel :                       oui                       non

## MOTIVATION

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

**AVIS MOTIVE DU CHEF D'ETABLISSEMENT D'ORIGINE**

pour une candidature de l'élève en Mention Complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant

Seul l'avis du Proviseur de l'établissement fréquenté actuellement par l'élève sera pris en compte

Très favorable       Favorable       Réservé       Défavorable

A \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Cachet de l'établissement

Avez-vous sollicité d'autres poursuites d'études ?       oui       non

Si oui, merci de préciser laquelle ou lesquelles (formation, établissement) :

Avis favorable

Avis défavorable

A \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Le Proviseur du Lycée Hôtelier de La Rochelle