

# **Mention Complémentaire**

## **Cuisinier en Desserts de Restaurant**

*Présentation de la formation*

# *Pourquoi étudier au lycée Hôtelier Lesdiguières de Grenoble ?*

L'École hôtelière de Grenoble a fêté son centenaire en 2017.

Elle dispose d'un hôtel d'application et de quatre restaurants ouverts au public. Toutes nos cuisines et laboratoires disposent d'équipements modernes et fonctionnels. Ainsi, toutes les conditions sont réunies pour permettre aux élèves de travailler en situation réelle et développer leurs compétences professionnelles.



ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME  
**LESDIGUIÈRES**  
GRENOBLE

 La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE, DE  
L'ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR ET DE  
LA RECHERCHE

## Etudier en MCCDR au Clos d'Or

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (MCCDR) est mise en œuvre par une équipe pédagogique dédiée : un enseignant en pâtisserie et deux enseignants en cuisine, chacun avec un vécu professionnel en Desserts de Restaurant.

Les modules de formation de la MCCDR proposent une progression sur l'année avec une phase de découverte avec l'enseignant de pâtisserie et 3 services de production avec les enseignants de cuisine.

Le travail autour des produits de saison rythmera cette année scolaire, l'objectif étant de développer vos compétences artistiques et techniques. Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP, stage) vous permettront de développer vos capacités et de gagner en autonomie. Aux termes de la formation, vous devez être capable de réaliser la production d'un entremets et d'un dessert à l'assiette pour 8 personnes.

Cette année scolaire sera ponctuée d'événements internes ou externes à l'établissement auxquels vous serez associés.

# *Au Menu de la Formation*

- 👑 10 mois de formation sous statut scolaire sur le site Clos d'Or de Septembre à Juin
- 👑 12 semaines de PFMP dans des établissements de renom et encadrées par un chef pâtissier
  - 2 semaines de découverte en pâtisserie Boutique en automne
  - 5 semaines en restauration Gastronomique en hiver
  - 5 semaines en restauration Gastronomique au printemps
- 👑 Participation à l'organisation des soirées Gastronomiques du restaurant Vigny
- 👑 Participation aux différents évènements organisés au sein du lycée et en dehors.

# Au Menu de la Formation

## 20 heures de travaux pratiques par semaine

- 1 Atelier Expérimental et Technologique de 5h en laboratoire de pâtisserie, pour développer, comprendre et expérimenter de nouvelles compétences.

- 3 Travaux Pratiques de 5h en cuisine de production, pour proposer des desserts à l'assiette servis dans le restaurant gastronomique du Clos d'Or.

## 4 matières professionnalisantes

- Arts appliqués
- Gestion
- Sciences appliquées
- Français.



# Qualités requises

- 👨‍🍳 Sens artistique et goût de la création : Design de desserts à l'assiette ainsi qu'architecture des textures et saveurs
- 👨‍🍳 Sens de l'organisation : Mise en application de processus de fabrication et mise en place d'une organisation dans le temps et dans l'espace
- 👨‍🍳 Travail en équipe : Création en groupe de travail et mise en production en brigade avec mise en valeur des compétences de chacun.
- 👨‍🍳 Dynamisme : Aptitude à prendre en charge une production dans un temps imparti
- 👨‍🍳 Faculté d'adaptation aux changements : Capacité à s'adapter à différents modes de production et/ou à une situation donnée.

# Débouchés Professionnels

Le titulaire d'une Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant exerce ses activités dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser leur carte de desserts, dressés à l'assiette, ainsi que leurs mignardises sucrées et salées.

Avec une présentation artistique, structurée ou déstructurée, d'un dessert à l'assiette, il met en exergue des produits régionaux, de saison ou exotiques, dans l'esprit du World Food, sous toutes ses formes et textures.

Il peut accéder avec sa formation bivalente aux fonctions de garde-manger et/ou de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant, en France ou à l'international.



# Conditions et modalités d'accès

La formation est réservée aux jeunes titulaires du :

- 👨‍🍳 CAP Cuisine
- 👨‍🍳 Bac Pro Cuisine
- 👨‍🍳 Bac STHR
- 👨‍🍳 BTS MHR
- 👨‍🍳 CAP Pâtisser ou Bac Pro alimentation, sous réserve d'une dérogation.

La sélection à l'admission repose sur la qualité du dossier du candidat, ainsi que sur entretien de motivation.



# Calendrier d'inscription

- 12 mai retour des dossiers d'inscription
- 28 mai résultats d'admissibilité et convocations aux entretiens
- 11 juin entretiens individuels
- 18 juin résultats définitifs

**Contact : Sylvain BOUGET LAVIGNE**  
**Professeur de Cuisine**  
**Lycée LESDIGUIERES Grenoble**  
6 rue Alfred de Vigny 38100 Grenoble

[sylvain.bouget-lavigne@ac-grenoble.fr](mailto:sylvain.bouget-lavigne@ac-grenoble.fr)