



ACADEMIE DE TOULOUSE
Lycée Hôtelier « Quercy – Périgord »
Av. Roger Couderc – BP 90006
46200 SOUILLAC



Lycée professionnel et technologique
Lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord
Souillac

Tel : 05.65.27.03.00

CANDIDATURE EN MENTION COMPLÉMENTAIRE

CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

DATE LIMITE DE RECEPTION DU DOSSIER : le samedi 13 mai 2023

A envoyer à : secretariat-scolarite.0460529a@ac-toulouse.fr

IDENTIFICATION DE L'ÉLÈVE

Nom : Prénom :

Né(e) le : à : Département :

Adresse :

Code Postal : Commune :

Sexe : F M Nationalité : Adresse mail :

Téléphone portable :

Responsable légal n°1

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Commune :

Téléphone portable : Adresse mail :

Responsable légal n°2

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Commune :

Téléphone portable : Adresse mail :

SCOLARITE DE L'ELEVE

		Nom de l'Etablissement - Ville	Classe
➤ Scolarité actuelle	2022/2023	
➤ Scolarité antérieure	2021/2022	
	2020/2021	

Stages effectués dans la scolarité antérieure :

.....
.....
.....

Autres candidatures en Mention Complémentaire (cuisine en dessert et restaurant, et/ou autres poursuites d'études) pour l'année 2023-2024

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

NB : Joindre obligatoirement

- Lettre de motivation
- Les photocopies des bulletins trimestriels
- Les documents de synthèse (avec évaluation) des stages effectués en entreprise pour les élèves hors établissement

Fait à, le

Fait à, le

Signature Elève

Signature du Responsable



**ATTESTATION
DU CHEF D'ETABLISSEMENT**



Lycée professionnel et technologique
Lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord
Souillac

DE L'ETABLISSEMENT D'ORIGINE

DATE LIMITE DE RECEPTION DU DOSSIER : le samedi 13 mai 2023

A envoyer à : secretariat-scolarite.0460529a@ac-toulouse.fr

Je soussigné,, Chef d'Etablissement

Nom de l'Etablissement :

CERTIFIE que l'élève (nom, prénom) :

Suit actuellement sa formation en dans l'Etablissement.

AVIS SUR LA CANDIDATURE

TRAVAIL :

.....
.....
.....

MOTIVATION :

.....
.....
.....

SAVOIR-ETRE :

.....
.....
.....

Appréciation globale :

.....
.....
.....
.....

Avis très favorable

Favorable

Défavorable

A :, le :

Signature et cachet de l'Etablissement

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

➤ Objectifs de la formation

- Cette formation permet à un élève titulaire d'un diplôme de la restauration de se spécialiser en desserts de restaurant.
- A l'issue de sa formation, l'élève sera capable de concevoir, réaliser, assurer le service d'entremets salés, sucrés et celui des desserts de restaurant. Les études seront sanctionnées par l'obtention de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant.

➤ Qualités requises

- Bonne culture générale et professionnelle.
- Créativité et sens artistique permettant d'imaginer et de personnaliser des réalisations de pâtisserie à l'assiette.
- Sens de l'organisation
- Rigueur, responsabilités
- Autonomie

➤ Conditions d'admission

De niveau III

- CAP Cuisine

De niveau IV

- Bac professionnel cuisine
- Bac technologique sciences de l'hôtellerie et de la restauration

De niveau V

- BTS management

Le recrutement s'effectue sur toutes les académies. Accès sur dossier à transmettre au secrétariat de scolarité du lycée des métiers Hôtelier Quercy Périgord de Souillac (adresse mail : secretariat-scolarite.0460529a@ac-toulouse.fr)

➤ Enseignements :

- Une formation durant une année scolaire, avec 12 semaines en entreprises
- Un enseignement général réduit : Français, langue vivante, EPS
- Un enseignement technologique et pratique renforcé : sciences, gestion, technologie professionnelle, pratique en ateliers.

➤ Perspectives professionnelles

A l'issue de la formation, les élèves entrant dans la vie active pourront occuper un poste de commis dans le secteur de la restauration commerciale en pâtisserie, et dans les entreprises offrant un service à table, au buffet, restaurants étoilés.

En fonction de la taille, du type, de la catégorie et de l'organisation de l'entreprise, les titulaires de la mention complémentaire pourront accéder, selon leurs compétences, à des postes de responsabilité.

Cette formation débouche sur 100% d'insertion professionnelle.