## INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

## 01.49.63.42.42

**CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte**
**01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net**

**CEFAA CHAGNY**
**13 rue des Halles**
**71150 CHAGNY**
**03.85.91.27.32**
**chagny@cefaa.net**

**CEFAA**
**7 place des Arcades**
**78570 Chanteloup les Vignes**
**01.39.27.62.46**
**Chanteloup-les-vignes@cefaa.net**

**CEFAA EST VAR**
**142, avenue des chênes verts**
**83700 BOULOURIS / SAINT RAPHAEL**
**04 94 83 84 85**
**Est-Var@cefaa.net**

CEFAA INDUSTRIE HOTELIERE

**Suivez-nous :**

CEFAA INDUSTRIE HOTELIERE

îledeFrance

WWW.CEFAA.NET

## MENTION COMPLÉMENTAIRE

## ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE

**CEFAA** - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation apporte une spécialisation au métier de cuisinier en permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour répondre aux attentes d'une clientèle extrêmement attentive à son bien être. La curiosité du spécialiste en cuisine allégée est une qualité qui le rend attentif à son environnement et aux nouvelles tendances. Sa connaissance des produits, des techniques culinaires et des moyens modernes de production lui permettent d'évoluer dans les établissements les plus divers - hôtels de luxe, établissements de thermalisme et de thalassothérapie, établissements paramédicaux.

## Vos Atouts

- Communication privilégiée avec la clientèle
- Créativité sur les produits tendances
- Rigueur et minutie
- Sens de l'hygiène
- Goût pour les nouvelles technologies
- Envie de faire plaisir

## Les Débouchés

Le cuisinier bénéficiant de la mention « cuisine allégée » établit des menus spécifiques en réponse aux attentes d'une clientèle exigeante. Créatif, à la pointe de l'évolution de la cuisine, il peut travailler en étroite collaboration avec les diététiciens et les nutritionnistes. Il peut mettre ses connaissances au profit des établissements de luxe, de thermalisme ou encore des établissements médicaux spécialisés.

## La Formation

**Durée :** 1 an
**Rythme :** Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise
**Frais de formation :** Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)
**Diplôme :** Mention Complémentaire sous forme de Contrôle ponctuel en fin formation Niveau III – Diplôme d'Etat
**Lieux de formation :**
CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte
**Conditions d'admission :**
Etre titulaire d'un diplôme de cuisinier (minimum niveau CAP)
**Modalités d'admission :** Admission sur dossier et entretien de motivation.

**Principales compétences visées :**
Suivre et concevoir des fiches techniques de réalisation
Réaliser des productions de cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustatif
Maîtriser les finitions
Présenter les produits et susciter la vente
Vérifier la conformité des productions, des conditionnements, des livraisons.
Maîtriser les normes relevant du secteur
Connaître l'environnement économique et juridique du secteur
**Objectif :**
Former des cuisiniers qualifiés en cuisine allégée pour travailler dans la restauration traditionnelle ou dans le milieu de la santé.
**Programme de la formation :**
Travaux Pratiques et technologie de cuisine allégée
Arts appliqués
Sciences appliquées
Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique
Prévention Santé Environnement
Informatique
**Poursuites de formation :**
BP Arts de la cuisine
Bac Pro Cuisine
MC Employé Traiteur
MC Cuisinier en desserts de restaurant