

## MENTION COMPLEMENTAIRE ART DE LA CUISINE ALLEGEE

### PRÉSENTATION

---

#### Activités visées

Le titulaire de la MC Art de la Cuisine allégée est un professionnel qualifié en production culinaire spécialisé dans la cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustative. Dans le cadre de ce métier, il est en mesure d'adapter les techniques culinaires, de choisir les produits appropriés à la prestation recherchée et de répondre aux attentes spécifiques de la clientèle.

Il organise son travail en vue de réaliser la production des préparations préliminaires, des appareils, fonds et sauces;

Il assure les cuissons spécifiques à la cuisine allégée et contrôle ses réalisations pendant la production et avant l'envoi.

#### Secteurs d'activités

Etablissements de thalassothérapie, établissements de stations thermales,

Etablissements de remise en forme, balnéothérapie, spa,

Etablissements offrant des prestations de cuisine allégée (restauration traditionnelle et restauration collective...).

#### Type d'emplois accessibles

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, chef-gérant, responsable de production.

#### Évolution professionnelle possible

Le cuisinier pourra évoluer vers des postes de chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, travaillant seul ou en brigade. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison – l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer – ainsi qu'à l'étranger s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.

#### Codes ROME associés

G1602

### COMPÉTENCES VISEES

---

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont :

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

---

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

---

### Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel du 27 avril 2006.

### Validation visée :

Mention complémentaire art de la cuisine allégée

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

### Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

### Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

## CONDITIONS D'ACCÈS

---

### Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

### Prérequis

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration, spécialité cuisine.

### Aptitudes

Goût pour la communication

Créativité

Rigueur et minutie

Sens de l'hygiène

Goût pour les nouvelles technologies

Envie de faire plaisir

## MODALITÉS DE SÉLECTION

---

Test d'entrée et entretien individuel

## DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

---

Délai moyen : 1 mois.

## DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION

---

### Durée

1 an (durée modifiable en fonction des acquis)

### Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

### Lieu

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

## ACCESSIBILITÉ

---

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

## COÛT ET FINANCEMENT

---

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

## RENSEIGNEMENTS

---

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42

[contact@cefaa.net](mailto:contact@cefaa.net) - Inscriptions sur [www.cefaa.net](http://www.cefaa.net)

## PROGRAMME

---

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

## POURSUITE DE FORMATION

---

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

BAC PRO Cuisine

Mention complémentaire Employé Traiteur

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant