



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

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

Code(s) ROME

G1602



Compétences attestées

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

Pendant la formation

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

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

Validation

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)

Pré-requis

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.

Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 1 an : 400 heures à 560 heures de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

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

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -
Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -
Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny -
Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -
Tél : 04 94 83 84 85

Modalités de sélection

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance

Coût et financement

Autres publics

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)

Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois

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

Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Info@ifitel.net
01 49 63 42 62

