

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS
01.49.63.42.42



MENTION COMPLEMENTAIRE
ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE



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



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

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

Evolution possible

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.



Descriptif de la formation

TYPE DE FORMATION : Alternance (Contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation)

DURÉE : 1 an. Nb d'heures en centre : 560 heures / an.

CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS : Tout public signataire d'un contrat et répondant aux pré-requis de diplômes, inscription après entretien individuel.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

La formation vise l'acquisition des compétences suivantes :

- Organiser en vue de la production
- Réaliser les préparations préliminaires
- Réaliser des cuissons spécifiques
- réaliser des appareils, fonds et sauces adaptés à la cuisine allégée
- réaliser des pâtisseries et desserts allégés
- Contrôler avant la réalisation
- Contrôler pendant la production
- Contrôler la distribution et l'envoi
- Tester en vue de l'innovation en cuisine allégée
- Communiquer à l'interne et à l'externe

MODALITÉS ET MOYENS 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION : Contrôle en cours de formation (CCF)

DÉLAI D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

COÛT ET FINANCEMENT : Formation gratuite et rémunérée (prise en charge dans le cadre du contrat).