



Le Cuisinier

Le titulaire de la mention complémentaire Art de la cuisine allégée est un professionnel qualifié en production culinaire spécialisé dans la cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustatif.

Sous le contrôle de sa hiérarchie, le diplômé de cette mention applique la politique commerciale de l'entreprise et assure la promotion de celle-ci. Il contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille. La Mention Complémentaire Art de la cuisine allégée permet de se spécialiser sur un créneau porteur.

Objectifs de la formation

Le titulaire de la Mention Complémentaire Art de la cuisine allégée sera 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. En entreprise, l'apprenti se forme dans des établissements mettant en place une cuisine de qualité pour répondre aux besoins de la clientèle soucieuse de bien-être.

Contenu de la formation

15 heures de cours théoriques - 15 heures de travaux pratiques par semaine (4 jours de présence au CFA) :

- Technologies : 4 heures
- Sciences appliquées : 3 heures
- Arts appliqués : 3 heures
- Dossier professionnel : 2 heures
- Communication et gestion : 2 heures
- Anglais : 1 heure

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA



Campus

Ploufragan



Prérequis



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Durée

Parcours en 1 an



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
Mention complémentaire Art de la cuisine allégée - Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Bonne présentation
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Centres de thalassothérapie
- Stations thermales
- Centres de remise en forme : balnéothérapie, spa
- Centres de rééducation
- Hôpitaux
- Restauration traditionnelle ou collective offrant des prestations de cuisine allégée

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite.

Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : épreuves ponctuelles en fin de formation ponctuelles en fin de première et de deuxième année
- Suivi en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de Ressources multimédias

Poursuites d'études

Ce diplôme permet une intégration dans la vie active.

Perspectives professionnelles

L'emploi visé à l'issue de la formation est celui de cuisinier. Sa spécialisation et son expérience lui permettront toutefois d'évoluer rapidement vers des postes à plus grandes responsabilités.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

