

Mention complémentaire Art de la Cuisine Allégée



Objectif

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.

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

CAP Cuisine

BP Cuisine

Durée

1 an

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Cuisine équipée - salles de cours - salles informatiques - centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- Rentrée en septembre

Contenu

- E1 – Organisation et production culinaire
- E2 – Etude d'une situation professionnelle
- E3 – Activités en milieu professionnel et communication

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

BP art de la cuisine

Débouchés

Cuisinier

Cuisinier dans un établissement de thalassothérapie, un centre de remise en forme ou une station thermale,

Cuisiner dans un restaurant collectif ou commercial proposant des repas allégés.

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

8024€ (base coût OPCO pour 1 an)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : proposition d'un parcours personnalisé par la Formation Professionnelle Continue.

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Cécile LEO - 05.63.48.43.60
cecile.leo@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63
stephanie.bel@cm-tarn.fr

www.cm-tarn.fr

