

MENTION COMPLÉMENTAIRE ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE

Devenez un professionnel qualifié en production culinaire spécialisé dans la cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustatif.



CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire du CAP Cuisine, ou aux candidats titulaires d'un diplôme relevant de l'hôtellerie-restauration de niveau IV ou III (exemples : BAC Technologique hôtellerie, BAC Professionnel Cuisine, ...)



DURÉE

- 17 semaines de cours
- 4 semaines de projets tutorés
- 3 périodes de stage en entreprise : 15 semaines au total
- Durée de la formation : **10 mois**



COÛT

Formation payante de 10 mois, à 200€ par mois, soit **2 000 € TTC**



QUALITÉS REQUISES

- Créativité sur des produits tendances
- Rigueur et minutie
- Sens de l'hygiène
- Goût pour les nouvelles technologies
- Envie de faire plaisir
- Communication avec la clientèle



PROFIL DES ENTREPRISES D'ACCUEIL

Le titulaire de la mention complémentaire travaille dans des établissements de type Restauration Commerciale ou Collective offrant des prestations de cuisine allégée, centre de remise en forme, de thalassothérapie, stations thermales, centres de cure, de vacances, ...



DÉBOUCHÉS

Le diplômé peut débiter comme cuisinier dans un établissement de thalassothérapie, un centre de remise en forme ou une station thermale, mais aussi dans un restaurant collectif ou commercial proposant des repas allégés.

Diplôme obtenu de niveau V



PROGRAMME

- Travaux pratiques cuisine & pâtisserie
- Technologie
- Connaissance produits
- Sciences appliquées
- Arts appliqués (dressage des mets)
- Langue vivante



CONTACT

Elise SAUT

Tél. 04 66 879 757

Mob. 06 11 626 616

Vous souhaitez en savoir plus sur cette formation ?

N'hésitez pas à remplir le formulaire en cliquant sur "Demande de renseignements", nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais.