

Mention complémentaire art de la cuisine allégée

MC

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire art de la cuisine allégée sera capable de confectionner des plats à la fois équilibrés, appétissants et savoureux. Il maîtrisera les techniques culinaires traditionnelles et plus récentes, sera cuisiner avec peu de matière grasse. Il sera également en mesure d'élaborer de nouvelles recettes.

Objectif(s) pédagogique(s)

Fabriquer des plats allégés, goûteux, dressés avec art (forme et volume) en produisant une cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustative. Communiquer, y compris en langues étrangères.

Programme

Compétence I - Organiser en vue de la production

Compétence II - Réaliser la production

Réaliser les préparations préliminaires spécifiques
Réaliser des cuissons spécifiques
Réaliser les appareils, fonds et sauces adaptés à la cuisine allégée
Réaliser des pâtisseries et desserts allégés

Compétence III - Contrôler

Contrôler avant la réalisation
Contrôler pendant la production
Contrôler la distribution et l'envoi

Compétence IV - Tester en vue de l'innovation en cuisine allégée

Compétence V - Communiquer

Communiquer à l'interne
Communiquer à l'externe

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Toutes personnes souhaitant compléter son savoir-faire dans le domaine de la cuisine.

Durée

1820 Heure(s) dont 400
Heure(s) en centre 1420 Heure(s)
en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite
et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Contacts



**SERVICE développement et
promotion**

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Inventif : art des accords d'assemblage des saveurs des produits de saison de nos terroirs. Rigoureux : respect des modes de cuisson en conjuguant avec parcimonie et délicatesse les apports de matières grasses et de sucre ajouté. Passionné

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "Mercredis de l'apprentissage" Test de positionnement. Signature du contrat.

→ Niveau d'entrée : Niveau III (BAC+2), Niveau IV (BAC), Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel Mention Complémentaire, diplôme de niveau V de l'éducation nationale.

Diplôme obtenu

Diplôme : Mention complémentaire art de la cuisine allégée

Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans. Après l'obtention du CAP cuisine ou un diplôme de l'hôtellerie restauration de niveau IV ou III.

Complément d'information

Code diplôme : 4083

Code RNCP: 4083

 Nombre de places ouvertes: 12

Date et mise à jour des informations : 07/01/2019

