

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Arts de la cuisine allégée (455h)



MÉTIER DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

OBJECTIFS :

Le/la 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. 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 des établissements de thalassothérapie, de stations thermales, de remise en forme, balnéothérapie et spa et des établissements offrant des prestations de cuisine allégée en restauration traditionnelle ou collective.

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉ-REQUIS :

Pour les contrats d'apprentissage : Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la 3ème et aux jeunes âgés de 16 à 29 ans sans conditions. Pour les contrats de professionnalisation: Accessible aux jeunes âgés de 18 ans et plus sans conditions.
Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

ACTIVITÉ 1 :
Organisation et production
culinaire



ACTIVITÉ 2 :
Communication en
interne et en externe

ACTIVITÉ 3 :
Innovation en cuisine allégée

Contacts :
contact@cfa3caps.fr
04.89.110,125
cfa3caps.fr

