

Mention Complémentaire ART DE LA CUISINE ALLEGEE



Apprentissage des techniques culinaires pour rendre une cuisine traditionnelle plus équilibrée en terme d'apports nutritionnels de Niveau V.

DATES

- Du 05/10/2020 au 21/05/2021

DURÉE

1120 heures : 560 heures en centre - 560 heures en entreprise

TARIF

Formation prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

BRIANÇON

Delphine TEYSSOT
06 81 84 91 73
d.teyssot@cret-cci.com

ALLER PLUS LOIN

Vous êtes en situation de handicap ?
Contacter notre référente :
Aurélie THAVEAU
04.92.21.51.92
a.thaveau@cret-cci.com

PUBLICS

Tout public

OBJECTIFS

Apprendre une cuisine allégée tout en utilisant les bases de la cuisine traditionnelle française. Découverte et mise en place de nouvelles techniques pour arriver à un résultat comparable à celui de la tradition.

PRÉ-REQUIS

Etre titulaire du CAP Cuisine et/ou avoir 3 ans d'expérience en restauration (préparation chaude et froide, pâtisserie).

PROGRAMME

Enseignements - 560 heures

231 heures : Travaux pratiques, applications professionnelles

91 heures : Technologie d'étude et d'expérimentation

56 heures : Technologie professionnelle

56 heures : Sciences appliquées

28 heures : Art de la table

35 heures : Anglais

14 heures : Sauveteur Secouriste du Travail

35 heures : Nutrition régime, allergènes

Environnement professionnel

Être cuisinier en « Art de la cuisine allégée » impose d'avoir une maîtrise pratique dans l'activité professionnelle auprès d'une clientèle exigeante, attentive et soucieuse de son bien être.

Établir des menus spécifiques allégés en glucides, lipides et protides tout en restant dans un panel de données organoleptiques. Avoir une connaissance des produits alimentaires.

Maîtriser les techniques culinaires de base et spécifiques. Savoir entretenir les locaux, les annexes mobiliers et matériels. Mettre en oeuvre un contrôle qualité. Connaître et appliquer la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

EVALUATIONS

Examens en fin de formation suivant le référentiel et en conformité avec le Rectorat d'Aix-Marseille

EQUIPES PEDAGOGIQUES

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

LES +

- • Apprentissage des techniques culinaires pour rendre une cuisine traditionnelle plus équilibrée en terme d'apports nutritionnels.
- Débouchés : Centre de Thalasso-Thermalisme, centre hospitalier, maison de retraite et collectivités ainsi qu'en restauration commerciale.
- Possibilité de poursuivre le cursus de formation sur un BP ART DE LA CUISINE ALLEGEE
-