

MENTION COMPLÉMENTAIRE ART DE LA CUISINE ALLEGÉE EN APPRENTISSAGE



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA Lycée de l'Atlantique - 17200 ROYAN
Tel : 05 46 23 55 00
Contact : Hervé GOIZET - Animateur pédagogique

LE MÉTIER

Cette Mention complémentaire (MC) permet de se spécialiser sur un créneau porteur : la cuisine gourmande et le bien-être. Le titulaire de ce diplôme est capable de confectionner des plats à la fois équilibrés, appétissants et savoureux.

Il maîtrise les techniques culinaires traditionnelles et plus récentes, sait cuisiner avec peu de matière grasse. Il est également en mesure d'élaborer de nouvelles recettes.

COMPÉTENCES VISÉES

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Organisation et services en restauration
- Animation et gestion d'équipe
- Gestion d'exploitation et des approvisionnements

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Chef de partie
- Co-gérant
- Cuisinier

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP Cuisine, BP cuisine ou Bac pro Cuisine.
- Être âgé.e de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, démarche pour laquelle vous pouvez être conseillé par un développeur de l'apprentissage.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 6 périodes de 2 à 3 semaines en formation de septembre à juin. Le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 525h.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Formation complémentaire

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2019/2020

- Réussite aux examens : 75,00%
- Taux d'insertion : 50,00%
- Taux de poursuite d'étude : 11,00%
- Taux de rupture : *se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr*



PLUS D'INFOS

cfa-acad-poitiers.fr

