

MC

ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE



EN APPRENTISSAGE

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.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- 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 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, pour lequel vous pouvez être accompagné.

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.

Nom du certificateur : Éducation Nationale

Code RNCP : RNCP37567

Date d'enregistrement de la certification : 17/05/2023



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA Lycée de l'Atlantique - 17200 ROYAN
Tel : 05 46 23 55 00
Contact : Olivier LAURY

POURSUITE D'ÉTUDES

- Formation complémentaire

DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 8024€	à 100% par les OPCO	à partir de 5300€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2022-2023

- Réussite aux examens : 10000 %
- Taux d'insertion : 80,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 20,00 %

• Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr

