

RNCP37567

Niveau 3  
Certificateur:  
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE  
Date de publication: 17-05-2023

# MC5 Art de la cuisine allégée

En 1 an, dont 420h en centre de  
formation, le reste en entreprise

## Objectifs:

Le/la titulaire de cette mention complémentaire 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.

## Bloc de compétences:

### Activité 1

Organisation et production culinaire

### Activité 2

Communication en interne et en externe

### Activité 3

Innovation en cuisine allégée

## Indicateurs

Les indicateurs complets sont  
accessibles sur  
[inserjeunes.education.gouv.fr](https://inserjeunes.education.gouv.fr)

Résultats en cours de calcul

### **Méthodes pédagogiques**

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi :

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés:

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

**Public concerné et pré-requis** Aucun

**Durée de la formation en centre de formation**

420h

**Modalités d'évaluation**

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

**Lieu de formation**

CFA 3 Caps - 83420 La Croix Valmer

**Délai d'accès à la formation**

1 mois

**Modalités d'accès**

Tests : Test informatique sur les connaissances de base. Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, pré-acquis et pré-requis du candidat.

**Débouchés**

Cuisinier, cuisinier spécialisé en cuisine allégée

**Continuité de parcours**

CS Cuisinier en desserts de restaurant, CS Employé traiteur, BAC PRO Cuisine, BP Arts de la cuisine.

**Accessibilité PMR**

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

**Certification**

Oui

**Validation partielle ou totale des blocs**

**Finançable C.P.F**

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

**Contact**

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h