



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette 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.

Le diplômé peut débiter comme cuisinier dans un établissement de thalassothérapie, un centre de remise en forme ou une station thermale, mais aussi dans un restaurant collectif ou commercial proposant des repas allégés.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP37567BC01 : Organisation et production culinaire
- RNCP37567BC02 : Communication en interne et en externe
- RNCP37567BC03 : Innovation en cuisine allégée

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) gestionnaire de formation sur site.
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 1 an est de 450H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
 Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



POSTULER SUR NOTRE
 SITE INTERNET

OU
www.cfatrajectoire.fr



POUR PLUS D'INFORMATION
 CONTACTER
 NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
 Tél : 01 88 62 00 30

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
 Alternance entre théorie et pratique
 Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Organisation et production
- E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
- E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel et communication

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS MHR ;
- BTS diététique ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la cuisine allégée ;
- Cuisinier(ère) ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme de niveau CAP ou BEP.
 (ou de niveau 3)

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
 Saint Quentin en Yvelines**

19 Av. du Centre, 78280 Guyancourt

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr



SAINT LYCÉE D'HÔTELLERIE
 QUENTIN EN YVELINES ET DE TOURISME