

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%  
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%  
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

1 AN - RNCP 37567 - NIVEAU 3



## 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](http://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](mailto:contacts@cfatrajectoire.fr)  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



SAINT LYCÉE D'HÔTELLERIE  
QUENTIN EN YVELINES ET DE TOURISME

Taux d'obtention non disponible, formation récemment développée

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023