

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE



10  
BONNES  
RAISONS DE  
CHOISIR LE  
CEFAA

*Les locaux modernes et spacieux  
L'environnement propice au travail  
L'alternance 15 jours / 15 jours  
Les activités culturelles, sportives et  
les animations tout au long de l'année  
Les sorties pédagogiques  
La disponibilité des formateurs  
Les cours de soutien individualisés  
Le suivi personnalisé en centre et en  
entreprise  
La possibilité d'être hébergé pendant  
les périodes en centre  
Les séjours à l'étranger*

CEFAA

AVENUE JEAN FOURGEAUD 93420 VILLEPINTE

TÉL. : 01.49.63.42.42

FAX : 01.49.63.42.68

MAIL : [CONTACT@CEFAA.NET](mailto:CONTACT@CEFAA.NET)

NOTRE CFA EST MEMBRE DU RÉSEAU DES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS DE  
L'HÔTELLERIE RESTAURATION

Document non contractuel

WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

LE MÉTIER :

*CRÉATEUR DE BIEN-ÊTRE*

Le cuisinier en « Art de la cuisine allégée » répond aux attentes d'une clientèle extrêmement attentive à son bien être. Sa curiosité est une qualité qui le rend attentif à son environnement et aux nouvelles tendances. Sa connaissance des produits, des techniques culinaires et des moyens modernes de production lui permettent d'évoluer dans les établissements les plus divers - hôtels de luxe, établissements de thermalisme et de thalassothérapie, établissements paramédicaux.

LA FORMATION :

Mention Complémentaire Arts de la cuisine allégée



## Qualités requises

- ◆ Communication privilégiée avec la clientèle
- ◆ Créativité sur les produits tendances
- ◆ Rigueur et minutie
- ◆ Sens de l'hygiène
- ◆ Goût pour les nouvelles technologies
- ◆ Envie de faire plaisir

## Evolution possible

Le cuisinier bénéficiant de la mention « cuisine allégée » établit des menus spécifiques en réponse aux attentes d'une clientèle exigeante. Créatif, à la pointe de l'évolution de la cuisine, il peut travailler en étroite collaboration avec les diététiciens et les nutritionnistes. Il peut mettre ses connaissances au profit des établissements de luxe, de thermalisme ou encore des établissements médicaux spécialisés.



## Formation proposée

### MENTION COMPLÉMENTAIRE ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>CONTRAT :</b>             | Contrat d'apprentissage<br>Contrat de professionnalisation  |
| <b>RYTHME :</b>              | 2 semaines en entreprise<br>2 semaines au CFA   |
| <b>DURÉE :</b>               | 1 an (525 heures)   |
| <b>CONDITIONS D'ACCÈS :</b>  | Avoir entre 18 et 30 ans,<br>être titulaire au minimum<br>d'un CAP Cuisine.   |
| <b>MATIÈRES ENSEIGNÉES :</b> | Organisation et production culinaire,<br>Sciences Appliquées à l'hygiène<br>et à l'alimentation,<br>Connaissance des produits,<br>Communication, Management,<br>Connaissance des boissons,<br>Technologie,<br>Anglais,<br>Informatique. |
| <b>DATES D'INSCRIPTION :</b> | A partir du mois de janvier.  |