

## Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée

<p><b>Objectifs de la formation et Emplois visés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette mention Complémentaire est un diplôme permettant une spécialisation dans le domaine de la production de plats cuisinés adaptés à des clientèles spécifiques et, notamment, de plats cuisinés allégés en produits lipidiques ou glucidiques.</li> <li>• Le titulaire de la Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée peut prétendre à exercer ses activités aussi bien en restauration traditionnelle et gastronomique qu'en restauration collective (résidence « seniors », restauration d'entreprise ...).</li> <li>• D'un poste de commis de cuisine, le titulaire du diplôme peut évoluer vers des postes de chef de partie, puis de chef de cuisine grâce à une multiplication des expériences dans le secteur professionnel.</li> </ul>
<p><b>Recrutement</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les candidats doivent disposer d'un diplôme de la formation hôtelière et de la restauration, de niveau V minimum (CAP, Bac Pro 3ans).</li> <li>• Demande de dossier d'inscription auprès du Lycée Hôtelier de DINARD.</li> <li>• <b>Entretien de motivation au lycée hôtelier.</b></li> </ul>
<p><b>Contenu de la formation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enseignement s'articule sur quatre domaines essentiels :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La production et la technologie culinaires, y compris la pâtisserie</li> <li>○ Les sciences appliquées à l'alimentation</li> <li>○ Les Arts appliqués</li> </ul> </li> <li>○ L'anglais</li> <li>• L'enseignement professionnel est articulé en séances de travaux pratiques, technologie appliquée et technologie professionnelle théorique.</li> <li>• La validation des techniques professionnelles est réalisée en C.C.F. (contrôle en cours de formation).</li> </ul>
<p><b>Formations en milieu professionnel</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'une durée globale de 15 semaines et découpée en 3 périodes, la formation en entreprise doit permettre de mettre en œuvre les acquis dans les différents domaines de la restauration :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Thalassothérapie et remise en forme</li> <li>○ Résidence de type « senior »</li> <li>○ Restauration collective</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Poursuites d'Etudes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En fonction du diplôme d'accès à la mention, reprise d'un cycle de formation supérieure.</li> </ul>