

LYCÉE
VALÉRY LARBAUD



VICHY
CUSSET



MC ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE



←
Rendez-vous sur
notre site pour
plus
d'informations !

 **CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**
Thermalisme, bien-être
et pleine santé
Auvergne-Rhône-Alpes

 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

MC ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE

La Mention Complémentaire **Art de la Cuisine Allégée** est accessible à tout titulaire d'un Bac STHR ou BAC PRO Cuisine, BTS Hôtellerie, BTS Diététique, justifiant d'une expérience dans la cuisine, ou dans une autre situation (étude au cas par cas)

Vous souhaitez vous professionnaliser dans la production culinaire, spécialisée dans la cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustatif.

*Cuisine gourmande
et bien-être...*



Titulaire de ce diplôme, vous serez capable de **confectionner** des plats à la fois équilibrés, appétissants et savoureux.

Vous maîtriserez les **techniques culinaires traditionnelles et plus récentes**, et vous saurez cuisiner avec **peu de matière grasse**.

Vous pourrez montrer votre côté **créatif** et serez en mesure d'élaborer de **nouvelles recettes** !

Diplômé, vous pourrez 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 !

Enseignements

Activités professionnelles Travaux Pratiques (210 h)
Technologie expérimentale (90 h)
Technologie (60 h)
Sciences Appliquées (60 h)
Art de la Table (30 h)
Langue Vivante 1 (30 h)
Sauveteur Secouriste du Travail (15 h)

Modules complémentaires

Langue vivante 2 (25 h)
Module nutrition régime (40 h)



Référentiel de formation
en ligne