

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4083**

### Intitulé

MC5 : Mention complémentaire Art de la cuisine allégée

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 17 : tourisme hôtellerie loisirs	Recteur

### Niveau et/ou domaine d'activité

**V (Nomenclature de 1969)**

**3 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de la MC Art de la Cuisine allégée est un professionnel qualifié en production culinaire spécialisé dans la cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustative. Dans le cadre de ce métier, il est en mesure d'adapter les techniques culinaires, de choisir les produits appropriés à la prestation recherchée et de répondre aux attentes spécifiques de la clientèle.

Il organise son travail en vue de réaliser la production des préparations préliminaires, des appareils, fonds et sauces;

Il assure les cuissons spécifiques à la cuisine allégée et contrôle ses réalisations pendant la production et avant l'envoi.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

établissements de thalassothérapie, établissements de stations thermales,

établissements de remise en forme, balnéothérapie, spa,

établissements offrant des prestations de cuisine allégée (restauration traditionnelle et restauration collective...).

cuisinier, cuisinier spécialisé en cuisine allégée

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Organisation et production culinaire Étude d'une situation professionnelle

Activités en milieu professionnel et communication

**Validité des composantes acquises : 5 an(s)**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ; - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
En contrat d'apprentissage	X		idem
Après un parcours de formation continue	X		idem
En contrat de professionnalisation	X		idem
Par candidature individuelle	X		idem
Par expérience dispositif VAE	X		idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

## Base légale

### Référence du décret général :

articles D 337-139 à D 337-160 du Code de l'Education

### Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 24/03/2006

### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

### Références autres :

## Pour plus d'informations

### Statistiques :

cereq

[www.cereq.fr](http://www.cereq.fr)

### Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance

<http://www.legifrance.gouv.fr>

<http://www.cndp.fr>

<http://www.onisep.fr>

### Lieu(x) de certification :

### Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

### Historique de la certification :