

[Onisep.fr](http://www.onisep.fr). [L'info nationale et régionale sur les métiers et les formations](#). [Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative](#) | [Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche](#)

[Faire entrer l'école dans l'ère du numérique](#)

[Accueil](#) > [Fiches formation](#) > MC Art de la cuisine allégée

Fiche formation

MC Art de la cuisine allégée

- Ministère(s) de Tutelle
ministère de l'Éducation nationale
- Nature du diplôme
diplôme national ou diplôme d'Etat
- Niveau d'admission requis
CAP ou équivalent
- Durée de la formation
1 an
- Niveau terminal d'études
CAP ou équivalent
- Temps de formation en entreprise
15 semaines

Débouchés professionnels

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.

Exemple(s) de métier(s):

- [cuisinier\(ière\)](#)