

## Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée (MC ACA)

### Objectifs

La formation vise à former des cuisiniers qualifiés et spécialisés dans les nouvelles attentes des clients en restauration grâce à un complément de formation, un apprentissage des techniques nouvelles afin de proposer des compétences modernes dans une brigade et ainsi démarquer son profil et son CV.

### Entreprises d'accueil

- Clinique / EHPAD / Hôpital
- Thalasso / Spa
- Centre de formation sportifs
- Restaurants végétariens / Restaurants sans gluten

### Prérequis

- Âge : jusqu'à 29 ans
- Niveau d'entrée : après un Bac Technologique ST-HR, un Bac Professionnel Cuisine, un BP Cuisine, un CAP Cuisine ou APR
- Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance

### Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

### Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
01022109	4083

### Niveau de sortie

Titre reconnu par l'État de Niveau 3 (cadre européen des certifications),

### Durée de la formation

400 heures (sur 1 an).  
Démarrage en septembre.

### Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

### Rythme de l'alternance

En moyenne :  
1 semaine en UFA,  
1 semaine en entreprise.  
*Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.*  
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

### Coordonnées de l'UFA



### Le Renouveau

Allée Colcombet  
42530 SAINT GENEST LERPT  
04 77 90 76 80  
contact@lerenouveau.org  
www.lerenouveau.org

## Contenu de formation

	Matières
Matières générales	<b>Sciences appliquées à l'alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiène des locaux des matériels et des aliments HACCP</li> <li>• Produits innovants (les sucres, les liants...)</li> <li>• Produits de substitution (vegan, sans gluten, allergies)</li> </ul>
	<b>Arts appliqués</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques de dressage</li> <li>• Culture artistique (volumes, couleurs...)</li> </ul>
	<b>Langue Vivante Étrangère : Anglais</b>
Matières professionnelles	<b>Travaux pratiques de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Création / maîtrise des techniques innovantes et de substitution</li> <li>• Technique de cuisson et de dressage</li> <li>• Sélection de produits, réalisation des fiches techniques</li> </ul>
	<b>Connaissance des produits et des réseaux d'approvisionnement</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion commerciale</li> <li>• Gestion des plannings</li> <li>• Gestion de l'accueil client</li> <li>• Gestion des réservations</li> </ul>

## Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives\*

Examen national en fin d'année à l'issue du cycle de formation.

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>E1. Organisation et production culinaire</b>	5	CCF	Pratique , Écrit & Oral
<b>E2. Étude d'une situation professionnelle</b>	3	Ponctuel	Écrit
<b>E3. Activités en milieu professionnel et communication</b>	2	CCF	Évaluation en entreprise

\* Adaptation aux situations de handicap : session d'examen adaptée.

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

## Références : Taux moyens du CFA régional

	2021	2020	2019
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>85%</b>	<b>90%</b>	<b>87,06%</b>
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	70,27%	75%	-
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>44%</b>	<b>44%</b>	<b>70%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>50%</b>	<b>44%</b>	<b>18%</b>
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>83%</b>	<b>86%</b>	<b>87%</b>

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- BTS MHR (si titulaire d'un Bac)

### Débouchés professionnels :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée peut exercer dans une brigade de restaurant traditionnel ou gastronomique, voire en cuisine de collectivité ou hospitalière.

À terme, il accompagnera la brigade de cuisine et sera susceptible de prétendre à des postes de second ou de chef.

## Modalités financières

### Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 9 000 €.

Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>re</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>e</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>e</sup> année	55%	67%	78 %*	100 %*

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

### Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous intégrez une classe en 1<sup>re</sup> Bac Pro en apprentissage, après une 2<sup>nd</sup>e professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : La rémunération sera équivalente à une 2<sup>e</sup> année d'exécution de contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
  - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
  - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
  - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

## Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (max. 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (max. 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2022.**

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement\* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage ou sous statut scolaire.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Possibilité de garer moto et vélo à l'intérieur de l'établissement.
- Ligne de BUS STAS n°13 et TIL 106 (arrêt devant l'établissement).
- Gare TGV à St Etienne Châteaucreux.

## Accessibilité P.M.R.

Oui totale.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

- Installée dans « le Château Colcombet », ancienne demeure bourgeoise du siècle dernier, elle offre une palette étendue de formations aux métiers de l'hôtellerie restauration tourisme, de la 3<sup>e</sup> prépa métiers au BTS (Bac+2) et Licence Pro (Bac+3).

- Forte d'une solide réputation d'excellence, l'école hôtelière Renouveau, s'appuie sur une équipe d'enseignants expérimentés et issus du monde professionnel. Cette richesse de profils permet une qualité de formation unanimement reconnue par tous nos partenaires, tant avec le milieu économique qu'avec les professionnels du secteur.

### • Restauration

- Self sur site
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

- Internat sur St Etienne
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

## Matériel / Équipement

Les plateaux techniques de l'établissement équipés et fonctionnels offrent des conditions de formation fidèles au monde professionnel actuel.

- 4 cuisines.
- 3 restaurants.

## Coordonnées de l'UFA



### Le Renouveau

Allée Colcombet  
42530 SAINT GENEST LERPT  
04 77 90 76 80  
contact@lerenouveau.org  
www.lerenouveau.org

### CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 Caluire et Cuire  
04 72 10 94 07  
cfa.creap@cneap.fr  
[site internet.com](http://site.internet.com)

Association loi 190  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026