



« Aide cuisinier du terroir » « Base de la Cuisine de Tables d'hôtes »

Formation n° 19AU-CUI-AID
Mise à jour le 3 juillet 2019



Objectifs de formation

- Acquérir des techniques et connaissances inhérentes à la cuisine de terroirs et à la valorisation des produits en circuit court.
- Acquérir l'autonomie nécessaire à la pratique du métier d'aide cuisinier.

Objectifs pédagogiques

Manipuler les techniques culinaires de base et appliquer les normes sanitaires
Définir et mettre en œuvre de façon harmonieuse et équilibrée des recettes, des menus, des plats valorisant les produits du terroir

Gérer ses stocks et ses coûts de revient, proposer une offre de restauration en adéquation avec le territoire et les attentes des clients



Informations générales

Du 14 octobre au 6 décembre 2019

Nombre de sessions par an : 1 à 2

Durée : 245 heures, soit 35 heures/semaine.

Les + de l'AFRAT

Mise en valeur des produits des terroirs
Circuits courts
Accompagnement des stagiaires dans un parcours personnalisé de cuisine créative et originale
Acquisition de l'ensemble des techniques culinaires via des modules thématiques
Une équipe de formateurs constituée de professionnels en activité pour des mises en pratiques concrètes

Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

Personnes majeures, ayant au minimum un parcours scolaire niveau V et justifiant d'une première expérience en restauration.



Responsable de formation Vincent Muraz Dulaurier

Savoir-faire culinaire	Techniques de base de la cuisine Entrées Poissons Viandes Volailles Plats uniques Pâtisserie Poissons
Gestion d'une structure de restauration	Technologie de cuisine HACCP (Hygiène Alimentaire) Élaboration de fiches recette, calcul de prix de revient Gestion de stock
Suivi de projet individualisé	Suivi de projet professionnel Cuisine créative Apprentissage de techniques personnelles
Les + de la formation	Mise en valeur des produits des terroirs. Accompagnement des stagiaires dans un parcours personnalisé de cuisine créative et originale.

Modalités d'évaluation

Evaluation finale pour valider le bloc de compétence Bases de la Cuisine de Terroir du titre Cuisinier de Terroir.

Modalités de contact et d'entrée dans la formation

10 places / session

Modalités de financement : en attente de confirmation des financements mobilisables pour les demandeurs d'emploi
Formation éligible CPF : Code 127416 – Certification Cuisinier de Terroir

Dossier de candidature et lettre de motivation + convocation à une information collective avec le responsable de formation. La validation de la candidature est liée au nombre de places dans la formation et soumise à votre conseiller.



L'AFRAT est engagée dans des démarches Qualité, référencée Datadock et H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap

AFRAT - 314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors

✉ afrat@afrat.com ☎ 04.76.95.35.08

www.afrat.com

Association, Siret 77947830400016