



« Cuisinier du terroir » Parcours certifiant niveau IV

Formation n° 20AU-CUI-CT4
Mise à jour le 31 mars 2021



Objectifs de formation

Mettre en œuvre des techniques de base de la cuisine traditionnelle et des savoir-faire spécifiques à la restauration du terroir
Gérer une activité de restauration
Créer une offre de restauration à partir d'un territoire et de ses produits et assurer sa promotion commerciale

Objectifs pédagogiques

Maîtriser 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 le stock, l'approvisionnement et l'espace cuisine
Interpréter les bases de comptabilité/gestion pour gérer une activité de restauration et échanger avec un comptable, un banquier ou un financeur
Etudier son environnement et son marché pour proposer une offre de restauration en adéquation avec le territoire, les attentes des clients et les tendances culinaires
Déterminer son approche commerciale et son approche clientèle



Informations générales

Formation en cours depuis le 22 octobre 2020 jusqu'au 12 mai 2021 à l'AFRAT à Autrans

Prochaine session : Octobre 2021 à mai 2022 à l'AFRAT à Autrans.

Pré-inscription en ligne sur notre site www.afrat.com **N'hésitez pas à nous contacter**

Durée de 940 heures dont 140 heures en entreprise, soit 35 heures/semaine.

Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

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



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



Contenu de la formation



Responsable de formation Sophie MINOTTO

Bases de la cuisine de terroir	Techniques de bases de la cuisine de terroir Technologie culinaire et diététique Organisation de l'activité de restauration
Valorisation des produits du terroir d'origines animales	Cuisine de terroir par la valorisation des poissons Cuisine de terroir par la valorisation des viandes, volailles, gibiers Cuisine de terroir en plats uniques Petite production « Charcutière »
Valorisation des produits du terroir d'origines végétales	Cuisine de terroir par la valorisation des légumes secs et des céréales Cuisine alternative (Sans Gluten, Sel et Lactose)
Production boulangère et pâtisseries	Boulangerie-viennoiserie Pâtisserie et terroir Fruits dans la cuisine de terroir
Créativité culinaire et innovation	Cœnologie Suivi du projet professionnel : recherche et expérimentation de recettes, élaboration de fiches techniques de recettes et intégration professionnelle ou création d'activité Relation clientèle
Gestion d'une structure de restauration	Développement durable et Circuits courts Législation et droits du travail / Statuts juridiques, fiscaux et sociaux Comptabilité Gestion / Démarche de création-reprise d'entreprise Economat et Prix de revient Offre de restauration, positionnement marketing et commercialisation Compétences numériques en lien avec une activité de restauration Règlementations : HACCP et PEX
Hors bloc de compétences	Accueil, suivi et révisions Stage en entreprise

Modalités d'évaluation

Evaluations intermédiaires pour validation des blocs de compétences + Jury Final

Modalités de contact et d'entrée dans la formation

12 places / session

Modalités de financement : en attente de confirmation des financements mobilisables pour les demandeurs d'emploi
Formation éligible CPF : Code 127416. Cout pédagogique de la formation: Tarif sur demande, contacter nous.

Modalités d'inscriptions:

Pré-inscription en ligne sur notre site www.afrat.com CV 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, certifiée par l'AFNOR « NF Service »
Formation continue hors alternance 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