



Cuisinier du terroir Parcours certifiant



Objectifs

- 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.
- Obtenir le titre de « Cuisinier du Terroir », inscrit au Registre National de la Certification Professionnelle de niveau IV.

Profil stagiaire

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

Dates et durée

Du 26 octobre 2016 au 23 juin 2017.

Durée de **1140 heures** dont **140 heures** en entreprise.

Nombre de sessions par an : **1**



Lieu de formation

AFROT, Autrans, Vercors Nord.

Modalités pédagogique

Théorie et technologie en début de module.

Démonstration par le formateur des techniques et recettes.

Mise en application des recettes par les stagiaires.

Journées d'information collectives/sélections

En 2016 : 2 mars, 23 mars, 7 avril, 20 avril, 11 mai, 1er juin, 15 juin, 6 juillet, 7 septembre et 5 octobre.

Tarifs

Coût de **9460 €**.

Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription

Dossier à télécharger sur le
site www.afrot.com



Contenu de la formation

Savoir-faire culinaire	<p>Techniques de base de la cuisine : (du 14/11 au 25/11 et du 5/12 au 9/12 2016).</p> <p>Viandes, volailles, gibiers : (du 2/01 au 13/01 2017).</p> <p>Pâtisserie : (du 27/03 au 31/03 2017).</p> <p>Plats uniques : (du 30/01 au 10/02 2017).</p> <p>Boulangerie/viennoiserie : (du 20/02 au 23/02 2017).</p> <p>Cuisine alternative : (du 13/03 au 24/03 2017).</p> <p>Pâtisserie et fruits : (du 17/04 au 21/04 2017).</p> <p>Boucherie/charcuterie : (du 6/03 au 10/03 2017).</p> <p>Poissons, coquillages, crustacés : (du 3/04 au 7/04 ou du 10/04 au 14/04 2017).</p> <p>Cœnologie : 2 fois 3 jours (du 28/11 au 2/12 2016 et du 27/02 au 3/03 2017).</p>
Gestion d'une structure de restauration	<p>Technologie HACCP, diététique : (du 31/10 au 11/11 et du 12/12 au 16/12 2016).</p> <p>Comptabilité, gestion et législation du travail : (du 23/01 au 27/01 et du 13/02 au 17/02 2017).</p> <p>Informatique et culture numérique : (du 14/11 au 18/11 ou du 21/11 au 25/11 2016).</p> <p>Démarche création : (du 16/01 au 20/01 2017).</p>
Relation clientèle et stratégie de commercialisation	<p>Accueil touristique et langues étrangères : 1 semaine</p> <p>Tourisme et développement durable : 1 semaine</p> <p>Commercialisation et communication : 1 semaine</p>
Suivi de projet individualisé	<p>Suivi de projet professionnel</p> <p>Cuisine créative, apprentissage de techniques personnelles : 3 semaines</p> <p>Stage pratique en structure de restauration : (du 24/04 au 19/05 2017).</p> <p>Evaluations : (du 19/06 au 22/06 2017).</p>
LES + DE LA FORMATION	<p>Mise en valeur des produits des terroirs.</p> <p>Accompagnement des stagiaires dans un parcours personnalisé de cuisine créative et originale.</p>

(Numéro de marché : 2015 S 0228 23001 ; lot : 230)

Formation inscrite sur le dispositif « qualification et certification professionnelles » de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Pour les demandeurs d'emploi et les jeunes de moins de 26 ans. Cette formation est cofinancée par l'Union Européenne.



Responsable de formation : Vincent GRÉLÉ

Informations administratives : Françoise HEYRAUD

Référente H+ : Mélanie DURDUX pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.



AUVERGNE – Rhône-Alpes*

* Signature provisoire : le nom de la Région sera fixé par décret en Conseil d'Etat avant le 1er octobre 2016, après avis du Conseil Régional.

