



Aide cuisinier du terroir

Formation n°

Mise à jour le 13 juillet 2018



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

Date prévisionnelle :

Du 1^{er} octobre 2018 au 13 novembre 2018.

Nombre de sessions par an : 1

Durée : 195 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.

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

✉ afrat@afrat.com ☎ 04.76.95.35.08

www.afrat.com

Association, Siret 77947830400016



Contenu de la formation



Responsable de formation Vincent Grélé

Savoir-faire culinaire	Techniques de base de la cuisine Viandes Volailles Pâtisserie Plats uniques Boulangerie Cuisine alternative Charcuterie Poissons
Gestion d'une structure de restauration	Technologie de cuisine HACCP 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

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 : certification norme NF Service Formation (en cours) et 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