



Cuisinier du terroir Parcours certifiant niveau IV

Formation n° 18AU-CUI-CT4
Mise à jour le 9 juillet 2018



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

- 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 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 et les attentes des clients
- Déterminer son approche commerciale et son approche clientèle



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



Informations générales

Date prévisionnelle :
Du 23 octobre 2018 au 27 juin 2019

Durée de 1140 heures dont 140 heures en entreprise, soit 35heures/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



Contenu de la formation



Responsable de formation Vincent Grélé

Bases de la cuisine de terroir	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 Métiers de bouche (boucherie charcuterie)
Valorisation des produits du terroir d'origines végétales	Cuisine de terroir par la valorisation des légumes secs et des céréales Cuisine alternative
Production boulangère et pâtisseries	Boulangerie-viennoiserie Pâtisserie et terroir Fruits dans la cuisine de terroir
Créativité culinaire et innovation	Oenologie / Epices 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
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 à venir : en attente de confirmation des financeurs

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
✉ aftrat@aftrat.com ☎ 04.76.95.35.08
www.aftrat.com
Association, Siret 77947830400016



L'EUROPE S'ENGAGE
en région
Auvergne-Rhône-Alpes
avec le FSF



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes