



## 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

AFRAT, 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.afrat.com](http://www.afrat.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).            Viandes, volailles, gibiers : (du 2/01 au 13/01 2017).            Pâtisserie : (du 27/03 au 31/03 2017).            Plats uniques : (du 30/01 au 10/02 2017).            Boulangerie/viennoiserie : (du 20/02 au 23/02 2017).            Cuisine alternative : (du 13/03 au 24/03 2017).            Pâtisserie et fruits : (du 17/04 au 21/04 2017).            Boucherie/charcuterie : (du 6/03 au 10/03 2017).            Poissons, coquillages, crustacés : (du 3/04 au 7/04 ou du 10/04 au 14/04 2017).            Cœnologie : 1 fois 4 jours (du 29/11 au 30/11/ et du 1/12 au 2/12 2016).</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).            Comptabilité, gestion et législation du travail : (du 23/01 au 27/01 et du 13/02 au 17/02 2017).            Informatique et culture numérique : (du 14/11 au 18/11 ou du 21/11 au 25/11 2016).            Démarche création : (du 16/01 au 20/01 2017).</p>
Relation clientèle et stratégie de commercialisation	<p>Accueil touristique et langues étrangères : 1 semaine            Tourisme et développement durable : 1 semaine            Commercialisation et communication : 1 semaine</p>
Suivi de projet individualisé	<p><b>Suivi de projet professionnel</b>            Cuisine créative, apprentissage de techniques personnelles : 3 semaines            Stage pratique en structure de restauration : (du 24/04 au 19/05 2017).            Evaluations : (du 19/06 au 22/06 2017).</p>
LES + DE LA FORMATION	<p>Mise en valeur des produits des terroirs.            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.

