



Tous les modules de Cuisinier du Terroir



Objectifs

- Acquérir des techniques et connaissances inhérentes à la cuisine du terroir et à la valorisation des produits en circuits courts.
- Devenir autonome dans son activité.

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.



Prise en charge financière de la formation / rémunération

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

Inscription

Dossier à télécharger sur le site www.afrat.com



Contenu de la formation

Techniques de base de la cuisine de terroirs (3 semaines)	du 24/04 au 19/05 2017
Viande, volaille, gibier (1 semaine)	du 2/01 au 13/01 2017
Pâtisserie (1 semaine)	du 27/03 au 31/03 2017
Plats uniques (1 semaine)	du 30/01 au 10/02 2017
Boulangerie et viennoiserie (1 semaine)	du 20/02 au 23/02 2017
Boucherie, charcuterie (1 semaine)	du 6/03 au 10/03 2017
Cuisine alternative (2 semaines)	du 13/03 au 24/03 2017
Pâtisserie, fruits (1 semaine)	du 17/04 au 21/04 2017
Poissons (1 semaine)	du 3/04 au 7/04 ou du 10/04 au 14/04 2017
œnologie (1 semaine)	2 fois 3 jours du 28/11 au 2/12 2016 et du 27/02 au 3/03 2017
Démarche de création / comptabilité / Gestion (3 semaines)	du 16/01 au 17/02 2017
HACCP	du 31/10 au 11/11 ou 12/12 au 16/12 2016



Responsable de formation : Vincent GRÉLÉ

Informations administratives : Françoise HEYRAUD

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

