



## « Cuisinier du terroir » Parcours certifiant niveau IV

Formation n° 20AU-CUI-CT4  
Mise à jour le 31 mars 2021



### 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

- Maîtriser 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, les attentes des clients et les tendances culinaires
- Déterminer son approche commerciale et son approche clientèle



### Informations générales

Formation du 13 octobre 2021 au 6 mai 2022 à l'AFRAT à Autrans.

Pré-inscription en ligne sur notre site [www.afrat.com](http://www.afrat.com) **N'hésitez pas à nous contacter**

Durée de 940 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

### 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



# Contenu de la formation



Responsable de formation Sophie MINOTTO

Bases de la cuisine de terroir	Techniques de bases de la cuisine de terroir Technologie culinaire et diététique Organisation de l'activité de restauration	204h*
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 Petite production « Charcutière »	129h*
Valorisation des produits du terroir d'origines végétales	Cuisine de terroir par la valorisation des légumes secs et des céréales Cuisine alternative (Sans Gluten, Sel et Lactose)	105h*
Production boulangère et pâtisseries	Boulangerie- Pâtisserie et terroir Fruits dans la cuisine de terroir	98h*
Créativité culinaire et innovation	Cœnologie Suivi du projet professionnel : recherche et expérimentation de recettes, élaboration de fiches techniques de recettes et intégration professionnelle ou création d'activité Relation clientèle	74h*
Gestion d'une structure de restauration	Développement durable et Circuits courts Législation et droits du travail / Statuts juridiques, fiscaux et sociaux 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	138h*
Hors bloc de compétences	Accueil, suivi Stage en entreprise (140h) Règlementations : HACCP et PEX	192h*

\*Les durées sont indiquées à titre indicatives et peuvent être très légèrement amenées à évoluer en fonction du planning de formation

## 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 : en attente de confirmation des financements mobilisables pour les demandeurs d'emploi  
Formation éligible CPF : Code 127416. Cout pédagogique de la formation: Tarif sur demande, contacter nous.

### Modalités d'inscriptions:

Pré-inscription en ligne sur notre site [www.afrat.com](http://www.afrat.com) CV 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, certifiée par l'AFNOR « NF Service »  
Formation continue hors alternance et H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap

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

✉ [afrat@afrat.com](mailto:afrat@afrat.com) ☎ 04.76.95.35.08

[www.afrat.com](http://www.afrat.com)

Association, Siret 77947830400016