



Valorisation des produits d'origines végétale(BLOC 4)

Formation n° 20 AU-CUI-ACT
Mise à jour le 09-06-2021



Objectifs de formation

- Concevoir des mets à partir de produits de terroir, produits frais et de saison d'origines végétales (légumes et légumineuses, fruits secs et fruits à coques, laits végétaux, etc..)
- Adapter les techniques culinaires pour valoriser les produits de terroir d'origines végétales et pour répondre aux attentes spécifiques de la clientèle (végétarien, allergies, végétalien, vegan, sans gluten, etc)
- Proposer une cuisine nouvelle et saine

Objectifs pédagogiques

Concevoir des mets à partir de produits de terroir, produits frais et de saison d'origines végétales (légumes et légumineuses, fruits secs et fruits à coques, laits végétaux, etc)

Intégrer des techniques spécifiques permettant de travailler les légumes secs, les légumineuses et légumes anciens

Définir des recettes alternatives en réponse au « sans allergène, sans protéine animale, » en adéquation avec la notion de terroir

Intégrer des techniques alternatives permettant une préparation excluant un ou des types d'aliments



Informations générales

Formation en centre à l'AFRAT à Autrans
Du 31 janvier au 4 février 2022 et du 7 au 18 mars 2022.

Durée : 105 heures (35h/semaine)

Pré-inscription en ligne sur notre site
www.afrat.com N'hésitez pas à nous contacter

Les + de l'AFRAT

Une mise en valeur des produits des terroirs, de saison et produits frais

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.



Contenu de la formation



Responsable de formation Sophie MINOTTO

<p>Cuisine de terroir par la valorisation fruits et légumes de saison, des légumes secs et des céréales</p>	<p>Variétés et caractéristiques des céréales, légumes et légumineuses, saisonnalité</p> <p>Travail des légumes oubliés</p> <p>Mode de cuisson spécifiques</p> <p>Aliment végétal comme composante principale d'un plat ou comme accompagnement</p> <p>Plats uniques</p>	<p>35h*</p>
<p>Cuisine alternative</p>	<p>Technologie et techniques alternatives (excluant un ou des types alimentaires)</p> <p>Mode de cuisson et de préparation spécifiques</p> <p>Apport nutritionnels et impacts sur la santé</p> <p>Se familiariser avec els régimes spécifiques et adapter les bons réflexes</p>	<p>70h*</p>

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

Modalités d'évaluation

Évaluation formative et intermédiaire pour valider le bloc de compétences

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 – Certification Cuisinier de Terroir.

Cout pédagogique de la formation: Tarif sur demande, contacter nous.

Modalités d'inscriptions:

Pré-inscription en ligne sur notre site www.afrat.com CV et lettre de motivation suivie d'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 vos financements.

*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 ☎ 04.76.95.35.08

www.afrat.com

Association, Siret 77947830400016

