



« Cuisinier du terroir » Parcours certifiant – Titre RNCP niveau 4*

Formation n° 20AU-CUI-CT4
Mise à jour le 29 octobre 2021

* Formation équivalente à un Brevet professionnel, un brevet de technicien ou un bac général, professionnel ou technologique.



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

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

Du 11 mai 2022 au 9 décembre 2022 à l'AFRAT à Autrans

Durée de 940 heures dont 140 heures en entreprise, soit 35 heures/semaine.

Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

Personnes majeures, ayant au minimum un parcours scolaire de niveau 3 et justifiant d'une première expérience en restauration

Métiers visés : Gérant d'une structure de restauration, chef cuisinier, cuisinier.

Avec une volonté de travailler des produits frais, de saison et de valoriser son territoire et ses produits

Les chiffres clés

85% de satisfaction
100% de réussite
81% de retour à l'emploi à 3 mois

Chiffres issus de la dernière session de cuisiniers du terroir

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

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

✉ afrat@afrat.com ☎ 04.76.95.35.08

www.afrat.com

Association, Siret 77947830400016



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

Chaque bloc de compétence fera l'objet d'une évaluation (donnant lieu à une validation partielle ou totale du titre)

Modalités de contact et d'entrée dans la formation

13 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, contactez nous.

Modalités d'inscriptions:

Pré-inscription en ligne sur notre site 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 AFNOR « NF Service » et signataire de la charte H+ pour favoriser 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