



CUISINIER DE TERROIRS

Titre professionnel de niveau 4 inscrit au RNCP (équivalent Bac)

Formation n°22-AU-CT | Mise à jour le 21 juin 2022
Codes ROME Pôle Emploi C1602

Le Cuisinier de terroirs est un cuisinier polyvalent capable de valoriser les produits de son territoire. Il réalise les préparations culinaires, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il s'assure de la qualité gustative et dresse les assiettes. Il met en œuvre des solutions en faveur d'une cuisine durable pour limiter l'impact environnemental. Il assure une gestion globale de l'activité de restauration de manière à assumer une fonction de cuisinier, chef de cuisine ou de gérant d'une structure.

LES + DE LA FORMATION A L'AFRAT

Accent mis sur les produits de terroir, frais et de saison

Large panel de techniques et d'approches culinaires via des modules thématiques

Formation assurée par une équipe de professionnels en activité



LIEUX ET METIERS

Le cuisinier de terroirs peut exercer une **activité salariée** en tant que gérant, chef de cuisine, cuisinier, second de cuisine ou envisager la création d'une entreprise de restauration.

Il **exerce** dans des structures de type restaurant, hôtel-restaurant, auberge, cuisine itinérante, traiteur, bistrot, espace culturel, table d'hôte, refuge de montagne ou de séjour.

PROFIL

- Est créatif et curieux ←
- Ouvert aux pratiques culinaires ←
- Sait gérer son stress, est endurant ←
- Est flexible face aux imprévus ←
- Aime travailler en équipe ←



UN MÉTIER EN TENSION

Source : Pôle Emploi, données 2021



En France

4ème secteur qui recrute le plus
Plus de 89 500 projets de recrutement



Région Auvergne Rhône-Alpes

3ème Région où il y a le plus de besoins

47,5% des employeurs ont des problèmes de recrutement de cuisiniers

OBJECTIFS DE FORMATION

- Définir une offre de restauration, élaborer une carte à partir de produits de terroir, de saison et issus de son territoire
- Gérer les approvisionnements de façon raisonnée
- Réaliser différents plats, de l'entrée au dessert, en valorisant les produits
- Gérer son activité au niveau financier, ses ressources humaines en tenant compte des enjeux sociaux et environnementaux

DATES 17 octobre 2022 au 5 mai 2023, en présentiel

LIEU A l'AFRAT à Autrans-Méaudre en Vercors (38)

DUREE 800h de cours + 140h de stage = 940h

PLACES 12 places disponibles

PRE-REQUIS

Avoir un projet professionnel en lien avec la cuisine

Avoir une expérience dans le secteur de l'hôtellerie/restauration

CONTENU

BLOC 1

Réaliser des prestations culinaires de base à partir des produits de terroir

- Gérer son espace de travail et son organisation de travail
- Appliquer les techniques professionnelles et les règles d'hygiène
- Réaliser des préparations culinaires de base, de l'entrée au dessert

BLOC 2

Proposer une cuisine locale et de saison valorisant des produits de terroir

- Sélectionner les produits, faire évoluer sa carte, ses recettes en fonction des saisons et des produits
- Concevoir, réaliser des recettes créatives et équilibrées
- Dresser, conseiller et servir en valorisant les produits

BLOC 3

Proposer une cuisine plus alternative et durable

- Concevoir, réaliser des recettes spécifiques (exemples : sans gluten, végétalien, sans lactose)
- Intégrer des pratiques limitant les impacts sur l'environnement

BLOC 4

Gérer durablement son activité de restauration

- Communiquer ses engagements et valeurs
- Assurer la rentabilité de l'activité « Cuisine »

EVALUATION

Chaque bloc de compétence fera l'objet d'une évaluation.

Validation totale ou partielle du titre possible.

INSCRIPTION

1/ Pré-inscription sur www.afrat.com

2/ Participation à une ICOP

3/ Entretien individuel

FINANCEMENT

Eligible au CPF, numéro : 127416

Financement possible selon profil. Tarif de la formation sur demande.

CONTACT

REFERENTE DE FORMATION

Julie LE FRANC

04 76 95 77 26

julie.lefranc@afrat.com

AFRAT

314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors

www.afrat.com

afrat@afrat.com

EN 2021

85% de satisfaction

De réussite aux examens 100%

81% De retour à l'emploi des stagiaires

