



PREPARER DES PLATS DE TERROIRS

Bloc de compétences n°2 du titre de « Cuisinier »

*Titre professionnel de niveau 3 inscrit au RNCP (équivalent CAP)
Formation n°22-AU-PPT | Mise à jour le 21 juin 2022
Codes ROME Pôle Emploi G1602*

La cuisine de terroirs permet de valoriser les produits de son territoire. En maîtriser les bases, c'est acquérir les compétences théoriques et techniques simples d'un cuisinier, tout en prenant en compte son environnement (lieu, saisons, développement durable). Des découpes aux dressages, en passant par les différents modes de cuisson, vous professionnalisez votre approche de la cuisine de base, en respectant les mesures d'hygiène et de sécurité, et en apprenant à organiser votre poste de travail. Une première étape constructive pour envisager un avenir professionnel dans le monde de la cuisine de terroirs : à vos tabliers !

LES + DE LA FORMATION A L'AFRAT

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

Un parcours de formation court pour acquérir les premiers gestes professionnels

Formation assurée par une équipe de professionnels en activité

LIEUX ET METIERS

En tant que commis, second ou cuisinier, vous pourrez aspirer à une fonction salariée en auberge, bistrot, restaurant ou refuge.

Via l'acquisition personnelle de compétences complémentaires, vous pourrez également professionnaliser vos savoir-faire « cuisine » dans le cadre d'une création de projet culinaire simple.

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

- Appliquer des techniques de base et les connaissances inhérentes à la cuisine de terroirs et à la valorisation des produits en circuit court.
- Confectionner des plats de qualité, harmonieux et équilibrés à partir de produits du terroir, de produits frais et de saison.
- S'organiser en cuisine pour optimiser son travail, gérer ses stocks et ses coûts de revient.

DATES 12 septembre au 14 octobre 2022, en présentiel

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

DUREE 175h

PLACES 12 places disponibles

CONTENU

BLOC 2

Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- Gestion et organisation de l'espace de travail
- Techniques professionnelles de bases au poste chaud (préparation / cuisson / liaison)
- Réalisation de plats de terroirs de base
- Fiches techniques et coûts de revient

ENSEIGNEMENTS TRANSVERSAUX

- Découverte du secteur professionnel,
- Technique d'Organisation Rationnelle du Travail (ORT),
- Accent mis sur les produits en circuit courts, frais et de saison.

Validation partielle du titre "Cuisinier", du Ministère du Travail.

PRE-REQUIS

Avoir un projet professionnel en lien avec la cuisine

Avoir une expérience "de réalité" dans le secteur de l'hôtellerie/restauration
Être disponible pour se former à Autrans

EVALUATION

Devant un jury.

Validation du Bloc 2 du titre professionnel de "Cuisinier".

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 (Pôle Emploi, Région, OPCO). Tarif de la formation sur demande.

85% de satisfaction

EN 2021

De réussite aux examens 100%

81% De retour à l'emploi des stagiaires



Cette formation bénéficie de l'appui technique des prescripteurs de :



L'AFRAT est engagée dans des démarches qualité : certifiée Qualiopi, et signataire de la charte H+ pour favoriser l'accueil des personnes en situation de handicap

N°SIRET AFRAT : 77947830400016

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