



# CUISINIER.E DE TERROIRS

## Titre professionnel de niveau 4 (niveau Bac)

Formation n°23-AU-CT | Mise à jour le 23 février 2023  
Code ROME Pôle Emploi G1602

Le.la Cuisinier.e de terroirs est un.e cuisinier.e polyvalent.e capable de valoriser les produits de son territoire via un approvisionnement raisonné. Il.elle réalise les préparations culinaires, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, s'assure de la qualité gustative et de la bonne présentation de ses réalisations. Il.elle sait répondre de manière inclusive aux différents régimes tout en limitant l'impact de son activité. Il.elle 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

Large panel d'approches et de thématiques culinaires

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

Formation assurée par une équipe de professionnels en activité



### LIEUX ET METIERS

Le.la cuisinier.e 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.elle **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.ve et curieux.se ←
- Ouvert.e au travail de tous produits ←
- Sait gérer son stress, est autonome ←
- Est flexible face aux imprévus ←
- Aime travailler en équipe ←



### UN MÉTIER EN TENSION

Source : Pôle Emploi, enquête BMO 2022



En France

63 500 POSTES DE CUISINIERS et  
103 000 postes de commis ou  
employés polyvalent de  
restauration



Région Auvergne Rhône-Alpes

3ème Région où il y a le plus de  
besoins

70 % des employeurs ont des  
problèmes de recrutement de  
cuisiniers

# OBJECTIFS DE FORMATION

- Organiser le travail en cuisine et assurer un approvisionnement raisonné
- Cuisiner et valoriser les produits de saison, de terroir
- Végétaliser les assiettes et savoir répondre aux régimes libres d'allergènes
- Gérer durablement son activité au niveau administratif, commercial et financier

<b>DATES</b>	3 octobre 2023 au 25 avril 2024, en présentiel
<b>LIEU</b>	A l'AFRAT à Autrans-Méaudre en Vercors (38)
<b>DUREE</b>	800h de cours + 140h de stage = 940h
<b>PLACES</b>	12 places disponibles

## PRE-REQUIS

- Avoir un projet professionnel en lien avec la cuisine
- Avoir une petite expérience dans le secteur de l'H/R
- Etre disponible de 8h30 à 17h30 du lundi au vendredi (ven. 12h30)

## MODULES

### BLOC 1

#### Gérer et assurer le bon fonctionnement d'une cuisine

Produits, approvisionnement, stocks - 15h  
Hygiène, Organisation et HACCP - 24h  
Cuisine : préparations de base - 100h  
Service - 8h

### BLOC 2

#### Créer et réaliser des recettes de terroirs et de saison

Cuisine de marché, démarche - 8h  
Fiches recettes - 8h  
Equilibre alimentaire - 14h  
Cuisine par produits - 253h  
Cuisine créative - 24h  
Dressage - 8h  
Boissons - 24h

### BLOC 3

#### Proposer et concevoir une cuisine alternative

Cuisine alternative, intérêt - 8h  
Cuisine par thématiques - 113h

- végétarien
- 100% végétal
- sans allergène

Cuisine végétale créative - 24h

### BLOC 4

#### Gérer sa structure au niveau administratif et commercial

Projet professionnel - 35h  
Définir une offre de restauration - 24h  
Promotion et commercialisation - 24h  
Gestion financière - 35h  
Transition - 16h  
*Temps "Hors blocs" : env. 35h*

## EVALUATION

- Etudes de Cas
- HACCP
- Dossier Projet Professionnel
- Jury final (épreuve pratique + entretien)

## INSCRIPTION

1/ Pré-inscription sur [www.afrat.com](http://www.afrat.com)  
2/ Réunion collective  
3/ Entretien individuel

## FINANCEMENT

*Eligible au CPF*

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

## CONTACT

REFERENTE DE FORMATION  
Julie LE FRANC  
[julie.lefranc@afrat.com](mailto:julie.lefranc@afrat.com)

AFRAT  
314 chemin du Manoir  
38880 Autrans-Méaudre en Vercors  
[www.afrat.com](http://www.afrat.com)  
[afrat@afrat.com](mailto:afrat@afrat.com)

85% de satisfaction sur cette formation

De réussite aux examens 91 %

73% Des stagiaires en emploi après 1 mois

EN 2023

Pôle Emploi vous accompagne dans l'ingénierie de financement de votre parcours individuel



L'AFRAT est signataire de la charte H+ pour favoriser l'accueil des personnes en situation de handicap. Nous sommes à votre écoute pour envisager des aménagements qui faciliteront votre formation.

N°SIRET AFRAT : 77947830400016