



LES BASES EN CUISINE "TERROIR"

Bloc de compétences n°1 du titre de *Cuisinier.e de terroirs*

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

La cuisine de terroirs permet de valoriser les produits de son territoire. En maîtriser les bases, c'est se concentrer sur les compétences théoriques et techniques de premier niveau d'un.e cuisinier.e en tenant compte de son environnement. Il s'agit ici de mettre en œuvre les bonnes méthodes pour être rapidement à l'aise dans une cuisine professionnelle. De l'approvisionnement jusqu'aux réalisations culinaires de petite restauration, vous apprenez à organiser votre travail méthodiquement et à respecter les mesures d'hygiène.

LES + DE LA FORMATION A L'AFRAT

Un parcours de formation court pour acquérir les **premiers gestes professionnels**

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

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.ve et curieux.se ←
- Ouvert.e au travail de tous produits ←
- Sait gérer son stress, ←
- 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

- Evoluer dans une cuisine professionnelle selon les bonnes pratiques
- Reproduire des recettes simples de terroirs
- Assurer la gestion produits de A à Z : des stocks jusqu'à la limitation déchets

DATES du 22 mai au 20 juin 2023, en présentiel
LIEU A l'AFRAT à Autrans-Méaudre en Vercors (38)
DUREE 147h en centre de formation
PLACES 12 places disponibles

PRE-REQUIS

- Avoir un projet professionnel en lien avec la cuisine
- Etre disponible de 8h30 à 17h30 du lundi au vendredi (ven. 12h30)

MODULES

BLOC 1 DU TITRE DE CUISINIER.E DE TERROIRS

Gérer et assurer le bon fonctionnement d'une cuisine

- Produits, approvisionnement, stocks - 15h
- Hygiène, Organisation et HACCP - 24h
- Cuisine : préparations de base - 100h
Plats de terroir simples traditionnels ou revisités et productions de petite restauration
- Service - 8h

CONTENUS TRANSVERSAUX

- Découverte du secteur professionnel
- Technique d'Organisation Rationnelle du Travail (ORT)
- Travail en équipe
- Notions de circuit court, saisonnalité

EVALUATION

- Epreuve pratique et entretien
- Validation du bloc de compétences n°1 du titre de *Cuisinier.e de terroirs*

INSCRIPTION

- 1/ Pré-inscription sur www.afrat.com
- 2/ Réunion collective
- 3/ Entretien individuel

FINANCEMENT

Eligible au CPF

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

EN 2023 sur les formations cuisine AFRAT

85% de satisfaction

93% de réussite aux examens

77% de stagiaires en emploi ou en démarche de création

CONTACT

REFERENTE DE FORMATION
Julie LE FRANC
julie.lefranc@afrat.com

AFRAT
314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors
www.afrat.com
afrat@afrat.com

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