



BASES DE LA CUISINE DES TERROIRS

Bloc de compétences n°1 du titre professionnel de Cuisinier des Terroirs
"Gérer et assurer le bon fonctionnement d'une cuisine professionnelle"

Formation de niveau 4 | n°25AU-CUI-BAS | Mise à jour le 26 novembre 2024

Code ROME Pôle Emploi G1602

Enregistré au RNCP 38821 depuis le 27/03/2024 et jusqu'au 27/03/2027 - Certificateur AFRAT

Poursuite de formation (facilitation de l'intégration d'un niveau 4) ou accès direct à l'emploi

La cuisine des 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 dans une attitude dynamique ! ←



UN MÉTIER EN TENSION

Source : France Travail 2024



En France
Sur le poste d'aide cuisinier :
111 000 projets de recrutements
56 % de difficultés à recruter



Région Auvergne Rhône-Alpes

Sur le poste d'aide cuisinier :
2ème métier le plus recherché
14 000 projets de recrutements
57 % de difficultés à recruter

OBJECTIFS DE FORMATION

- Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Connaître et tenir compte des allergènes / réglementations d'affichage
- Suivre une fiche technique pour reproduire des recettes de terroirs simples
- Mettre en place une organisation pour gagner en efficacité et évoluer dans une cuisine professionnelle selon les bonnes pratiques
- Assurer la gestion produits de A à Z : des stocks jusqu'à la limitation déchets
- Mettre en œuvre les techniques de cuisine de base
- Réaliser des entrées, plats et desserts simples

DATES	Du 12 mai au 13 juin 2025
LIEU	A l'AFRAT à Autrans-Méaudre en Vercors (38)
RYTHME	152h en centre de formation soit 32h/semaine Du lundi au jeudi de 8h30 à 17h30 + le ven 13/6
PLACES	12 places disponibles

BLOC 1 - TP CUISINIER DES TERROIRS

Gérer et assurer le bon fonctionnement d'une cuisine

MODULE 1 (24H)

MODULE 2 (16H)

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Organisation en cuisine
- Théorie des produits
- Gestion des approvisionnements

MODULE 3 (112H)

- Suivre une fiche technique
- Séances pratiques de cuisine : réalisation de plats de terroirs simples ou revisités

CONTENUS TRANSVERSAUX

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

EN 2024

sur ce parcours de formation

86 % de satisfaction

100 % de réussite aux examens (9 candidats admis sur 9 présentés)

88 % de stagiaires en emploi ou en démarche de création à 3 mois

PRE-REQUIS

- Avoir un projet professionnel en lien avec la cuisine
- Etre disponible sur toute la durée de la formation
- Etre prêt à travailler tous types de produits

EVALUATION

- Epreuve pratique et entretien
- Validation du bloc de compétences n°1 du titre "Cuisinier des Terroirs" niv 4

INSCRIPTION

- 1/ Pré-inscription sur www.afrat.com
- 2/ Nous revenons vers vous pour valider votre inscription

FINANCEMENT

Eligible au CPF

Tarif de la formation sur demande.
Financements possibles selon votre profil.

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