



CUISINIER.E DES TERROIRS (CT)

AMBASSADEUR DES TERRITOIRES ET DE LA TRANSITION

Titre professionnel de niveau 4 (Bac)

Formation n°26-AU-CT | Mise à jour le 15 juillet 2025

Code ROME Pôle Emploi G1602

Enregistrée au RNCP n°38821 depuis le 27/03/2024 et jusqu'au 27/03/2027 - Certificateur : Afrat

Poursuite de formation (facilitation de l'intégration d'un niveau 5) ou accès direct à l'emploi

Le/la cuisinier.e des terroirs (CT) est un.e ambassadeur.drice des territoires et de la transition et a un rôle capital à jouer dans la réponse aux enjeux actuels tant économiques, écologiques, sociaux que de santé publique. Par ses connaissances en alimentation saine et durable et son art culinaire il/elle montre la voie vers une alimentation de demain qui doit prendre en compte plusieurs aspects tels que la préservation de la santé, l'autonomie alimentaire, la protection de l'environnement et la réduction des émissions de carbone pour limiter l'impact sur le changement climatique.

Cuisinier engagé, il/elle est exemplaire dans ses pratiques, il/elle est aussi un ambassadeur de cette transition alimentaire et montre par la qualité des plats proposés qu'une alimentation territoriale, saine et durable est possible sans pour autant renoncer au plaisir gustatif.

LES + DE LA FORMATION A L'AFRAT

Large panel d'approches et de thématiques culinaires

Une approche **durable** et **écoresponsable, décarbonnée** dans la conception et l'élaboration des plats

Une approche **alternative** et **végétale** en réponse aux attentes des consommateurs et en réponse aux **enjeux climatiques et de santé**

LIEUX ET METIERS

Le/la CT 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.

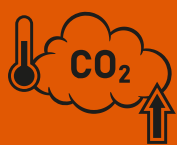
Il/elle exerce dans des structures de type restaurant, auberge, cuisine itinérante, traiteur, bistrot, table d'hôte, refuge de montagne ou dans des structures plus alternatives ou coopératives telles que café associatif, restaurants solidaires, tiers lieux, café cantine, lieux culturels, etc

PROFIL

- Est créatif.ve et curieux.se
- Envie d'être acteur de la transition
- Ouvert.e au travail de tous produits
- Sait gérer son stress, est autonome
- Aime travailler en équipe
- Est flexible face aux imprévus



UN MÉTIER PORTEUR ET VÉRITABLE LEVIER DE LA TRANSITION



L'alimentation, responsable en France de 23% des gaz à effet de serre, est considérée aujourd'hui comme un des principaux leviers pour réduire l'empreinte carbone des français.

Le métier de cuisinier fait partie des 21 métiers les plus recherchés selon Pôle emploi (plus de 17500 offres en janvier 2024). L'approche durable est de plus en plus demandée par les restaurateurs et les consommateurs.



OBJECTIFS DE FORMATION

- Gérer ses stocks, son approvisionnement de manière éco-responsable et durable
- Organiser dans une approche durable le fonctionnement d'une cuisine et les règles d'hygiène
- Réaliser des plats simples, sains et durables
- Proposer des plats "bas carbone", diminuer la quantité de viande au profit de la qualité, privilégier le zéro déchet
- Choisir et travailler des produits de qualité et opter sur des équilibres alimentaires pour une alimentation "santé"
- Privilégier les produits issus de filières courtes et responsables
- Valoriser les produits locaux, de terroir et produits emblématiques d'un territoire pour entretenir l'identité et la culture de son territoire en faisant preuve de créativité pour une expérience culinaire unique
- Concevoir et réaliser des plats végétaux ou alternatifs
- Donner du sens à son projet professionnel (motivations personnelles et engagements en faveur de la transition)
- Définir un concept de restauration et savoir communiquer sur ses valeurs
- Gérer de façon durable une structure de restauration

DATES	12 Octobre 2026 au 5 mai 2027
LIEU	A l'AFRAT à Autrans-Méaudre en Vercors (38)
DUREE	800h de cours + 140h de stage = 940h
PLACES	12 places disponibles

RYTHME HEBDOMADAIRE : 35 H

Lun 9h30-12h30 / 13h30-17h30 - Mar à Jeu 8h30-12h30 / 13h30-17h30 - Ven 8h30-12h30

MODULES

Le Titre CT est composé de 4 blocs de compétences découpés en modules listés ci dessous

BLOC 1 (156 H)

Organisation et mise en oeuvre durable de la production culinaire

Gestion responsable des commandes et des stocks

Organisation de la cuisine et des règles d'hygiène

Production de plats à partir de recettes simples, saines et durables

BLOC 2 (348 H)

Elaboration et réalisation de plats durables, sains et de territoire

Approche de la cuisine durable et décarbonnée

Identité territoriale et expérience culinaire

Equilibre alimentaire

Production culinaire par produits (entrées plats desserts) : techniques et technologie culinaire, organisation rationnelle du travail

Cuisine créative

Techniques de dressage

BLOC 3 (154 H)

Elaboration et réalisation de plats créatifs en cuisine végétale* ou alternative**

Approche cuisine végétale et alternative

Production culinaire par thématiques

- 100% végétale
- alternative

Cuisine créative

BLOC 4 (142 H)

Gestion durable et responsable

Projet professionnel et motivations

Concept et offre de restauration

Promotion et commercialisation

Gestion financière

Gestion durable d'une structure de restauration

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)

EVALUATION

- Questionnaires pro
- Jury final (épreuve pratique de cuisine + oral projet professionnel)

INSCRIPTION

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

FINANCEMENT

Tarif sur demande, selon le mode de financement.
Financements possibles selon votre profil.

Eligible au CPF

*La cuisine végétale s'entend ici par la capacité à associer des produits 100% végétaux issus de circuits courts et de son territoire pour des plats équilibrés et savoureux

** La cuisine alternative permet de trouver des alternatives à différents aliments pour répondre aux intolérances alimentaires et aux régimes spécifiques. Le cuisinier utilise ainsi des produits et des techniques pour remplacer dans un plat, un ou des ingrédients tels que le gluten, le lactose, le sucre, les matières grasses, les oeufs, la viande...

EN 2025

sur ce parcours de formation

82 % de satisfaction générale
100 % de réussite aux examens (9 admis sur 9 candidats présentés)
78% des stagiaires en emploi ou création en sortie de formation

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

N°SIRET AFRAT : 77947830400016