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°26AU-CUI-BAS | Mise à jour le 10 juillet 2026
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 : BMO France Travail 2026

En France
Sur le poste de cuisinier :
51 720 projets de recrutements
58 % de difficultés à recruter

Région Auvergne Rhône-Alpes

Sur le poste d'aide cuisinier :
2ème métier le plus recherché
10 070 projets de recrutements
41 % de difficultés à recruter

OBJECTIFS DE FORMATION

- Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Connaître et tenir compte des allergènes / règlementations 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 10 mai au 10 juin 2027 (hors fériés)
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 (sauf 17/05 férié)
PLACES	12 places disponibles

BLOC 1 - TP CUISINIER DES TERROIRS

Gérer et assurer le bon fonctionnement d'une cuisine

MODULE 1 (24H)

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Organisation en cuisine

MODULE 2 (16H)

- 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 2026

sur ce parcours de formation

85 % de satisfaction générale

100 % de réussite aux examens (13 candidats admis sur 13 présentés)

77 % de stagiaires en emploi ou démarche de création en sortie de formation

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 QCM
- 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 vous donner le calendrier des candidatures

FINANCEMENT

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

Eligible au CPF

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

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 faciliterons votre formation.

N°SIRET AFRAT : 77947830400016