



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 septembre 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 / réglementations d'affichage
- Connaître les équilibres alimentaires et les principes de nutrition
- 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 octobre au 19 novembre 2026 (hors fériés)
LIEU	A l'AFRAT à Autrans-Méaudre en Vercors (38)
RYTHME	198h en centre de formation 35h par semaine (hors fériés et dernière semaine) Du lundi 9h30 au vendredi 12h30
PLACES	3 places disponibles

BLOC 1 - TP CUISINIER DES TERROIRS

Gérer et assurer le bon fonctionnement d'une cuisine

MODULE 1 (38H)

Bonnes pratiques d'hygiène
Matériel, organisation et process

MODULE 2 (43H)

Théorie des produits
Gestion des stocks et des approvisionnements
Équilibres alimentaires

MODULE 3 (117H)

Suivre une fiche technique et organiser son travail
Séances pratiques de cuisine : réalisation de plats de terroirs simples ou revisités (97 heures)
Concepts de restauration et patrimoine culinaire

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
- Être disponible sur toute la durée de la formation
- Être 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

REFERENT DE FORMATION

Sylvain DODOS
sylvain.dodos@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 faciliteront votre formation.

N°SIRET AFRAT : 77947830400016