



CUISINIER DE TERROIRS

Titre professionnel de niveau 4 inscrit au RNCP (équivalent Bac)

Formation n°22-AU-CT | Mise à jour le 01 mars 2022
Codes ROME Pôle Emploi G1602

Le Cuisinier de terroirs **conçoit, choisit ou adapte des recettes** à partir de produits du terroir ou de proximité dont il dispose, **en tenant compte de la saisonnalité**. Il réalise les préparations culinaires et assure et la mise en valeur des produits utilisés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il s'assure de la qualité gustative et dresse les assiettes. Il met en œuvre des solutions **en faveur d'une cuisine durable** pour limiter l'impact environnemental. Il assure **une gestion globale de l'activité** de restauration de manière à assumer une fonction de cuisinier, chef de cuisine ou de gérant d'une structure.

LES + DE LA FORMATION A L'AFRAT

Une cuisine valorisant les produits dont on dispose : produits de terroir et de proximité, frais et de saison

Large panel de techniques et d'approches culinaires via des modules thématiques

Formation assurée par une équipe de professionnels en activité

LIEUX ET METIERS

Le cuisinier de terroirs peut exercer **une activité salariée** en tant que gérant, chef de cuisine, cuisinier, second de cuisine ou **créer son entreprise** de restauration.

Il **exerce** dans des structures de type restaurant, hôtel-restaurant, auberge, cuisine itinérante, traiteur, bistrot, espace culturel, table d'hôte, refuge de montagne ou de séjour.

PROFIL

- Est créatif et curieux ←
- Ouvert aux pratiques culinaires ←
- Sait gérer son stress, est endurant ←
- Est flexible face aux imprévus ←
- Aime travailler en équipe ←



UN MÉTIER EN TENSION

Source : Pôle Emploi, données 2021



En France

4ème secteur qui recrute le plus
Plus de 89 500 projets de recrutement



Région Auvergne Rhône-Alpes

3ème Région où il y a le plus de besoins

47,5% des employeurs ont des problèmes de recrutement de cuisiniers

OBJECTIFS DE FORMATION

- Définir une offre de restauration, élaborer une carte à partir de produits de terroir, de saison et issus de son territoire
- Gérer les approvisionnements de façon raisonnée
- Réaliser différents plats, de l'entrée au dessert, en valorisant les produits
- Gérer son activité au niveau financier, ses ressources humaines en tenant compte des enjeux sociaux et environnementaux

DATES 11 mai au 9 décembre 2022, en présentiel
LIEU A l'AFRAT à Autrans-Méaudre en Vercors (38)
DUREE 800h de cours + 140h de stage = 940h
PLACES 12 places disponibles

PRE-REQUIS

Avoir un projet professionnel en lien avec la cuisine

Avoir une expérience dans le secteur de l'hôtellerie/restauration

Niveau initial : niveau bac

CONTENU

BLOC 1

Réaliser des prestations culinaires de base à partir des produits de terroir

- Gérer son espace de travail et son organisation de travail
- Appliquer les techniques professionnelles et les règles d'hygiène
- Réaliser des préparations culinaires de base, de l'entrée au dessert

BLOC 2

Proposer une cuisine locale et de saison valorisant des produits de terroir

- Sélectionner les produits, faire évoluer sa carte, ses recettes en fonction des saisons et des produits
- Concevoir, réaliser des recettes créatives et équilibrées
- Dresser, conseiller et servir en valorisant les produits

BLOC 3

Proposer une cuisine plus alternative et durable

- Concevoir, réaliser des recettes spécifiques (exemples : sans gluten, végétalien, sans lactose)
- Intégrer des pratiques limitant les impacts sur l'environnement

BLOC 4

Gérer durablement son activité de restauration

- Communiquer ses engagements et valeurs
- Assurer la rentabilité de l'activité « Cuisine »

EVALUATION

Chaque bloc de compétence fera l'objet d'une évaluation.

Validation totale ou partielle du titre possible.

INSCRIPTION

1/ Pré-inscription sur www.afrat.com

2/ Participation à une ICOP

3/ Entretien individuel

FINANCEMENT

Eligible au CPF, numéro : 127416

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

CONTACT

REFERENTE DE FORMATION

Sophie MINOTTO

07 86 53 85 68

sophie.minotto@afrat.com

AFRAT

314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors

www.afrat.com

afrat@afrat.com

EN 2021

85% de satisfaction

De réussite aux examens 100%

81% De retour à l'emploi des stagiaires



L'AFRAT est engagée dans des démarches qualité : certifiée Qualiopi, et signataire de la charte H+ pour favoriser l'accueil des personnes en situation de handicap