



CUISINE VEGETALE ET ALTERNATIVE

Format prévu pour les débutants en cuisine

Bloc 3 - Titre professionnel de Cuisinier des Terroirs (niveau 4 - Bac)

Formation n°25-AU-VGDEB | Mise à jour le 26 novembre 2024

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 4) ou accès direct à l'emploi

Le.la cuisinier.e des terroirs a un rôle capital à jouer dans un contexte en pleine transition en réponse aux enjeux actuels tant économiques, écologiques, sociaux que de santé publique.

Dans le bloc de compétences 3, le CT conçoit des menus et des plats végétaux ou alternatifs pour répondre à une demande croissante des consommateurs sur des régimes spécifiques et pour s'inscrire dans une logique de végétalisation des assiettes afin de limiter l'impact sur l'environnement et sur la santé. Par sa créativité et les plats qu'il propose, il sensibilise et contribue à la promotion de cette nouvelle cuisine qui présente de nombreux avantages face aux enjeux actuels.

LES + DE LA FORMATION

- Une formation spécifique avec une **certification** partielle
- Une réflexion **durable, écoresponsable** et **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**
- Un format adapté aux **novices**, prévoyant une **mise à niveau** pour une entrée en cuisine réussie

LIEUX ET METIERS

L'obtention du bloc 3 permet de :

- Cuisiner des plats végétaux ou alternatifs sous l'autorité du gérant ou du chef cuisinier
- Créer une activité proposant des plats végétaux ou alternatifs

Les structures visées à l'issue de la formation intègrent ou proposent une carte "Végé ou inclusive" : restaurants spécialisés, traiteurs, cafés culturels, refuges, tables d'hôtes, tiers-lieux, etc

PROFIL

- Envie de cuisiner des plats avec des ingrédients végétaux ←
- Curieux envers la cuisine alternative pour éviter certains aliments ←
- Etre créatif pour des plats savoureux ←
- Envie d'être acteur de la transition ←
- Aime travailler en équipe, de manière dynamique ! ←



UN MÉTIER PORTEUR ET VERITABLE LEVIER DE LA TRANSITION

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

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.



OBJECTIFS DE FORMATION

- Combiner des produits végétaux de façon créative pour obtenir des recettes nutritives aux saveurs et textures attrayantes
- Cuisiner des plats 100% végétaux savoureux
- Concevoir des recettes alternatives pour répondre aux intolérances alimentaires et aux tendances actuelles
- Utiliser des produits de substitution de manière appropriée et créative pour créer des plats équilibrés
- Cuisiner des plats alternatifs en appliquant les techniques culinaires spécifiques
- Expérimenter de nouvelles combinaisons de saveurs par de la créativité culinaire
- Privilégier les produits locaux, de saison et/ou avec un impact carbone maîtrisé
- Intégrer les bonnes pratiques pour une cuisine plus durable
- Préparer l'organisation rationnelle du travail pour gagner en efficacité en tenant compte des règles d'hygiène et en optimisant les consommations

DATES	Du 12 mai au 17 juin 2025 Du 26 janvier au 28 février 2026 Du 16 mars au 18 avril 2026
LIEU	A AIME Formation 07260 Joyeuse
DUREE	5 semaines consécutives (soit 160h au total)
RYTHME	32h par semaine (le lundi, mardi, jeudi et vendredi, 8h30 - 17h30)
PLACES	10 places disponibles

PRE-REQUIS

- Avoir un projet professionnel en lien avec la cuisine
- Il n'est pas nécessaire d'avoir déjà une expérience en cuisine

BLOC 3 - TP CUISINIER DES TERROIRS

Elaboration et réalisation de plats créatifs en cuisine végétale ou alternative

MODULE 1 (64H)

Cuisine végétale*

Besoins nutritionnels spécifiques des régimes végétaliens
Technologie culinaire végétale
Productions culinaires végétales (entrées, plats, desserts)
Créativité culinaire pour des plats savoureux

MODULE 3 (40H)

Compétences transverses

Organisation rationnelle du travail
Hygiène et sécurité alimentaire
Zéro déchet
Approche durable
Dressage

MODULE 2 (56H)

Cuisine alternative**

Régimes spécifiques et intolérances alimentaires
Technologie culinaire alternative
Produits de substitution pour une cuisine alternative
Productions culinaires alternatives (entrées, plats, desserts)
Créativité culinaire



* **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 (fruits, légumes, céréales, légumineuses, noix, graines et autres dérivés issus des plantes).

** **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...

EVALUATION

- Mise en situation professionnelle
- Validation du Bloc 3 du titre professionnel de Cuisinier des Terroirs

INSCRIPTION

- 1/ Contact de pré-inscription: cperez@aime-emploi-formation.org
- 2/ Réunion collective
- 3/ Entretien individuel

FINANCEMENT

Eligible au CPF
Financement: par "TRANSITION PRO"

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

CONTACT

Christophe PEREZ
cperez@aime-emploi-formation.org

AIME

10 place Soulège 07260 Joyeuse
Tel: 04-75-39-96-33
<https://aime-emploi-formation.org>
aime@emploi-formation.org

N°SIRET AIME : 43267410900090

Sur l'ensemble des actions de formation

EN 2023

97.98 % De satisfaction générale

80.36 % De réussite aux examens

73.13 % De sorties positives en cohérence avec le parcours de formation

En partenariat avec le centre de formation AFRAT, organisme Certificateur



AIME souhaite favoriser l'accueil des personnes en situation de handicap. Pour les stagiaires, possibilité de logement en bail mobilité (bail meublé conditionné à la durée de la formation professionnelle). Nous sommes à votre écoute pour envisager des aménagements qui faciliteront votre formation.