

Programme de formation à la Cuisine Végétale et Alternative

Bloc 3 des compétences du Titre à Finalité Professionnelle de Cuisinier des terroirs (niveau 4 -Bac)

Session : CVA 1 JOY

Référencée N° de la formation : – N° de la session :

Organisme : AIME 10 place Soulège 07260 Joyeuse ☎04-75-39-96-33 aime@emploi-formation.org	Raison sociale : Association A.I.M.E. Agir Innover Mobiliser Essaimer Forme juridique : Association loi 1901 Numéro d'OF : 82070066107 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat)
--	--

Objectifs de l'action

Acquérir les compétences du bloc 3 du titre à finalité professionnelle du cuisinier des terroirs :

- Evaluer l'intérêt d'une cuisine plus végétale et alternative.
- Associer des produits végétaux de façon créative pour obtenir des recettes nutritives et attrayantes.
- Proposer et cuisiner des plats végétaux compatibles avec une restauration simple : auberge, bistro, café...
- Concevoir et cuisiner des recettes alternatives. Utiliser des produits et techniques pour remplacer, éviter dans un plat, un ou des ingrédients tels que le gluten, le lactose, le sucre, les matières grasses, les œufs et la viande.
- Se préparer au passage certifiant du Bloc 3 des compétences du cuisinier des terroirs.

Public visé

- Tout public ayant une expérience ou pas en cuisine.
- Toute personne souhaitant s'inscrire dans un parcours de formation afin de valider le titre à finalité professionnelle de cuisinier des terroirs (le titre est constitué de 4 blocs de compétences) qui fait l'objet d'une formation plus longue et complète.

Durée et organisation :

5 semaines.

Durée session : 160 h au total

32 heures hebdomadaires réparties comme suit :

- Les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

La formation aura lieu au sein du plateau technique et du centre de formation AIME à Joyeuse (07), selon le planning établi.

Pour les stagiaires venant d'hors Ardèche Méridionale, possibilité de logement en bail mobilité (bail meublé conditionné à la durée de la formation professionnelle). Pour plus d'information au sujet de ces logements, contactez le secrétariat de AIME : 04.75.39.96.33 / accueil@aime-emploi-formation.org

Pré-requis

- La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le domaine. Il est toutefois nécessaire d'être motivé et d'avoir un projet professionnel cohérent en cuisine.
- La formation peut être adaptée à un public ayant déjà une expérience professionnelle.

Modalités d'accès à la formation

Le mois précédent le démarrage de la session :

- Réunion d'information collective et de positionnement + Entretien individuel d'évaluation des prérequis et de la motivation.
- Commission d'entrée le cas échéant.


Domaine de formation

Certification professionnelle inscrite au RNCP (RNCP38821)

Formacode 42752 : Cuisine / 42746 : Restauration

Code ROME : G1602 – Personnel de cuisine

Contenu de formation

 Formation en centre de formation (salle et plateau technique en cuisine)

Module de cuisine végétale. (64 h)

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.

- ✓ Besoins nutritionnels spécifiques des régimes végétariens et végétaliens.
- ✓ Technologie culinaire végétale.
- ✓ Productions culinaires d'entrées, de plats et de desserts végétales.

Module de cuisine alternative. (56 h)

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, les sucres, les matières grasses, les œufs, la viande...

- ✓ Régimes spécifiques et intolérances alimentaires.
- ✓ Technologie culinaire alternative.
- ✓ Les produits de substitution pour une cuisine alternative.
- ✓ Productions et créativité culinaires alternatives : entrées, plats et desserts.

Module des compétences transverses. (40 h)

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



Modalités techniques et pédagogiques

Individualisation et personnalisation des parcours

Accompagnement professionnel individuel et collectif

Ateliers collectifs et en sous-groupe

Accessibilité aux personnes en situation de handicap adaptée au cas par cas. Pour toutes demandes d'informations, veuillez contacter notre référente handicap, Aurélie MARTINET, par mail à accueil@aime-emploi-formation.org ou au 04-75-39-96-33.

Supports et matériels utilisés.

- ✓ Plateau technique avec postes de travail individualisés.
- ✓ Supports papiers tous formats : supports de cours internes (notions de cours et exercices) / Supports d'autoformation / Supports didactisés concrets issus du monde professionnels / Manuels pédagogiques récents / Presse spécialisée et revues de presse
- ✓ Supports visuels : Projection de films / documentaires / reportage / vidéos tutos tirées d'Internet
- ✓ Supports numériques : Différentes plateformes pédagogiques e-learning (Parcouréo/Pix/ Khan Academy...) / Sites d'apprentissages en ligne toutes matières (exercices et cours)

Documents remis.

- ✓ Planning de formation
- ✓ Règlement intérieur
- ✓ Programme de formation
- ✓ Fil Rouge de la formation
- ✓ Livret individuel de formation

- ✓ Livret de l'alternance
- ✓ Documents pédagogiques

Modalités d'évaluation

Positionnement à l'entrée de formation.

Des mises en situation professionnelles, des études de cas, des questionnaires écrits et oraux réguliers auront lieu pendant le parcours.

Passage du bloc 3 des compétences du Titre à Finalité Professionnelle de cuisinier des terroirs.

Validation de la formation

- Validation du Bloc 3 de la Certification du cuisinier des terroirs.
- Remise d'une attestation de formation.
- Remise du bilan de formation.

Taux de sorties positives et de satisfaction

Sur l'ensemble des actions de formation menées par A.I.M.E en 2023 :

- **97,98 %** des stagiaires ayant participé à nos actions se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation ;
- **73,13 %** de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires ;
- **80,36%** de réussite aux examens (85,71% pour les examens de langue et 75% pour les examens de cuisine)

Suite de parcours et débouchés

L'obtention du bloc 3 permet de :

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

Dans le bloc de compétences 3, le cuisinier des terroirs conçoit des menus et des plats végétaux ou alternatifs pour répondre à une demande croissante des consommateurs sur des régimes spécifiques

Type d'emplois accessibles : les structures visées à l'issue de la formation proposent une carte « Végé ou inclusive ».

Intervenants

Nos formateurs disposent d'une formation initiale ou continue de formateur qui leur confère les bases en pédagogie et situe le cadre de leurs interventions :

- ✓ Les formateurs en cuisine sont cuisiniers professionnels et formateurs auprès de publics professionnels et de publics en insertion.

Les parcours personnels de nos formateurs leur donnent de la polyvalence, une sensibilité et une capacité d'adaptation à nos différents publics ainsi que la prise en compte tant de leurs difficultés que de leurs capacités. Par ailleurs, ils participent régulièrement à des formations de professionnalisation.



17/04/2025

Financement

Selon les situations individuelles, l'action peut être entièrement ou partiellement prise en charge par différents dispositifs individuels (CPF, Pro-A, AIF, Plan de développement des compétences, FNE-Formation...) ou collectifs (POEC de branche...). Pour plus d'informations, nous contacter.

Offre éligible à Mon Compte Formation

Statut des stagiaires

Stagiaire de la formation professionnelle.