

Programme de formation de cuisinier.e des terroirs (CT)

Ambassadeur des territoires et de la transition

Titre à Finalité Professionnelle de Cuisinier des terroirs (niveau 4 -Bac)

Session : CT 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 des 4 blocs de compétences constitutifs du titre à finalité professionnelle de cuisinier des terroirs :

- Choisir et travailler des produits de qualité et opter sur des équilibres alimentaires pour une alimentation santé.
- Valoriser les produits locaux, de terroirs et produits emblématiques d'un territoire pour entretenir l'identité et la culture de celui-ci.
- 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 ou la viande.
- Définir un concept de restauration et savoir communiquer sur ses valeurs.
- Gérer de façon durable une structure de restauration.
- Se préparer au passage certifiant des 4 blocs de compétences du TFP Cuisinier des Terroirs.

Profil du public

- Toute personne créative et curieuse souhaitant être acteur de la transition.
- Toute personne autonome et flexible face aux imprévus qui aime travailler en équipe.

Durée et organisation :

Durée session : 940 h au total

800 h centre et 140 h de stage en entreprise.

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

- Tout public ayant un projet professionnel en lien avec la cuisine et ayant une petite expérience dans le secteur de l'hôtellerie restauration.
- Toute personne souhaitant s'inscrire dans un parcours de formation professionnel afin de valider le titre à finalité professionnelle de cuisinier des terroirs.

Modalités d'accès à la formation

Les mois précédents 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) depuis le 27/03/2024 et jusqu'au 27/03/2027

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)

Bloc 1. (156 h)

Organisation et mise en œuvre durable de la production culinaire.

- ✓ Gestion responsable des commandes et des stocks.
- ✓ Organisation de la cuisine et des règles d'hygiène.
- ✓ Productions de plats à partir de recettes simples, saines et durables.

Bloc 2. (348 h)**Elaboration et réalisation de plats durables, sains et de territoire.**

- ✓ Approche de la cuisine durable et décarbonée.
- ✓ Identité territoriale et expérience culinaire.
- ✓ Equilibre alimentaire.
- ✓ Production culinaire par produits (entrées, plats, desserts) : techniques et technologie culinaire, organisation rationnelle du travail.
- ✓ Cuisine créative.
- ✓ Techniques de dressage.

Bloc 3. (154 h)**Elaboration et réalisation de plats créatifs en cuisine végétale ou alternative.**

- ✓ Approche de la cuisine végétale et alternative.
- ✓ Production culinaire sur la thématique 100% végétale.
- ✓ Production culinaire sur la thématique alternative.
- ✓ Cuisine créative.

Bloc 4. (142 h)**Gestion durable et responsable**

- ✓ Projet professionnel et motivations.
- ✓ Concept et offre de restauration.
- ✓ Promotion et commercialisation.
- ✓ Gestion financière.
- ✓ Gestion durable d'une structure de restauration.

 Immersion professionnelle en entreprise

4 semaines de stage en entreprise

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 professionnel / Manuels pédagogiques récents / Presse spécialisée et revues de presse
- ✓ Visites : entreprises / fournisseurs

- ✓ Supports visuels : Projection de films / documentaires / reportage / vidéos tutoriels 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 professionnelle, des études de cas, des questionnaires écrits et oraux réguliers auront lieu pendant le parcours. Un dossier projet professionnel sera présenté lors d'un entretien.

Passage de l'ensemble des 4 blocs de compétences constitutifs du Titre à Finalité Professionnelle de Cuisinier des Terroirs.

Validation de la formation

- Validation de la Certification de Cuisiner des Terroirs (en totalité ou partiellement, en fonction du parcours de formation).
- 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

Le cuisinier des terroirs peut exercer une activité salariée en tant que gérant, chef de cuisine, cuisinier, second de cuisine ou envisager la création d'une entreprise de restauration.

Il.elle exerce dans des structures de type restaurant, auberge, cuisine itinérante, traiteur, bistrot de pays, tables d'hôte, refuge de montagne ou dans des structures plus alternatives ou coopératives telles que café associatif, restaurant solidaire, tiers-lieu, café-cantine, lieu culturel etc...

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.

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.