

CUISINE VEGETALE ET ALTERNATIVE

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

UN MÉTIER PORTEUR ET VERITABLE LEVIER DE LA TRANSITION



DATES Du 13 novembre au 16 décembre 2025

Du 26 janvier au 27 février 2026

Du 16 mars au 17 avril 2026

DURÉE 5 semaines consécutives (soit 160h au total)

LIEU 07260 Joyeuse

RYTHME 32 h hebdo

(lundi, mardi, jeudi et vendredi : 8h30 - 17h30)

LES + DE LA FORMATION

- Un format prévu pour les débutants en cuisine
- 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

INSCRIPTION

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

PRÉ-REQUIS

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

FINANCEMENT

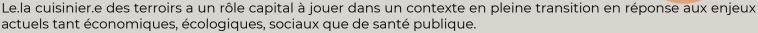
Eligible au CPF
Financement: par "TRANSITION PRO"
Financement possible selon
profil. Tarif de la formation sur
demande.

NOUS CONTACTER 04 75 39 96 33

BLOC 3 - DU 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



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.

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
- Cuisinier 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 maitrisé
- 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

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
- proposant des Créer une activité plats végétaux ou alternatifs

Les structures visées à l'issue de la formation intègrent ou proposent une carte "Végé ou inclusive": restaurants spécialisés, traiteurs, café culturel, refuge, table d'hôte, un tiers-lieux, etc

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

| EN 2023 | sur l'ensemble des actions de formation |
|---------|---|
| 97.98 % | De satisfaction générale |
| 80.36 % | De réussite aux examens |
| 73.13 % | De sorties positives en coherence 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.