



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-emploi-formation.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



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.

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 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

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, 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 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.