

Cuisinier du Terroir

Formation modulaire

Donner du sens à vos projets de développement du tourisme et de la montagne

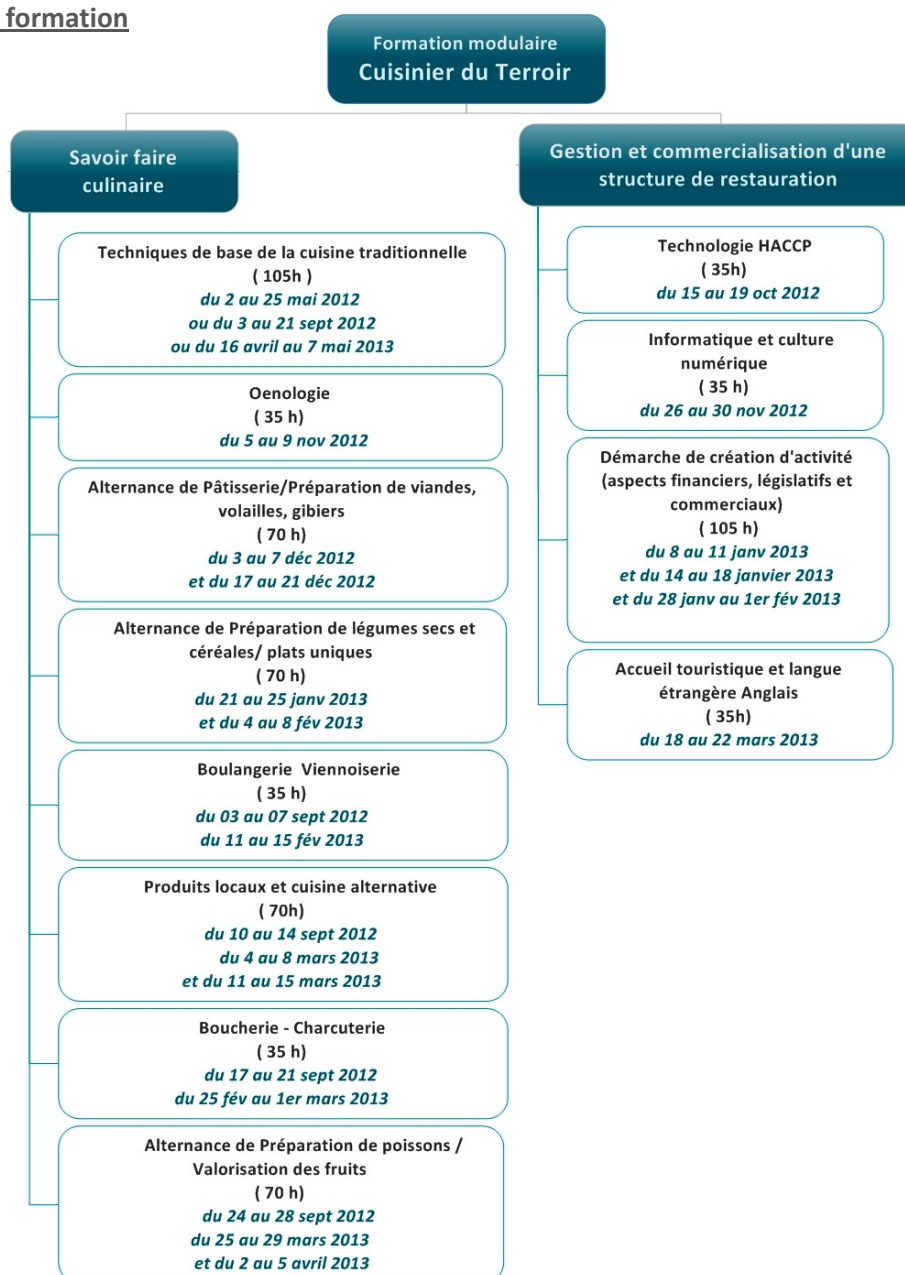
Objectif

Acquérir les techniques et connaissances inhérentes à la cuisine de terroir et à la valorisation des produits en circuit court

Profil stagiaire

Toute personne majeure désireuse de renforcer ses compétences en cuisine du terroir

Modules de formation



Responsable pédagogique: Vincent Grêlé

Modalités et tarifs de la formation au verso

Cuisinier du Terroir

Formation modulaire

Donner du sens à vos projets de développement du tourisme et de la montagne

Les formation

Mise en valeur des produits des terroirs
Accompagnement des stagiaires dans un **parcours personnalisé de cuisine créative et originale**
Parcours souple et individualisé

Modalités

Alternance de modules de formation théoriques et pratiques en **cuisine professionnelle**.

Lieu de formation: AFRAT, Autrans 38

Journées d'infos collectives : 17/04, 03/05, 15/05, 29/05, 12/06, 03/07, 04/09, 18/09/2012

Tarifs et financements

Coût de la formation: à partir de 306.25€ par module de 35h (nous consulter)
Prise en charge financière de la formation/rémunération: CIF, CIFI, CDD, AGEFICE selon votre statut
Cette formation est cofinancée par l'Union européenne

Possibilité d'hébergement et restauration sur place

MODALITÉS DE FORMATION