



## Cuisine du terroir et plats uniques



### Objectifs

- Proposer et élaborer des plats uniques à partir des produits du terroir.
- Valoriser les produits du terroir en plat unique.
- Maîtriser les techniques culinaires spécifiques.

### Durée de la formation

Du 12 février au 16 février 2018

Et du 19 février au 23 février 2018

Durée de deux semaines de 35 heures soit 70 heures.

### Lieu de formation

AFRAT, 314 Chemin du Manoir 38880 Autrans, Vercors Nord.

### Modalités pédagogiques

Théorie et technologie en début de module.

Démonstration par le formateur des techniques et recettes.



### Tarifs

Coûts de 350 €/semaine.

### Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription  
Dossier à télécharger sur  
le site [www.afrat.com](http://www.afrat.com)



## Contenu de la formation

<p>Détail du module</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine historique et géographique des grands plats uniques.</li> <li>• Spécialités régionales et internationales - Choix des produits - Modes de cuisson.</li> <li>• Techniques et cuissons spécifiques des viandes : confit, fumage, saucisse, charcuterie.</li> <li>• Techniques et cuissons spécifiques des poissons : fumage, pochage...</li> <li>• Transformation et cuisson des légumes et aliments spécifiques aux plats uniques: carbonade, choucroute, paëlla...</li> </ul>
<p>LES + DE LA FORMATION</p>	<p>Mise en valeur des produits du terroir.          Respect de la saisonnalité des produits locaux.          Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.</p>



**Responsable de formation : Vincent GRELE**

**Informations administratives : Françoise HEYRAUD**

**Référente H+ : Mélanie DURDUX** pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

