

4 semaines de prolongation et un défi pour les participants

Pour le MOOC cuisine d'Occitanie



4 semaines de prolongation et un défi pour les participants

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, en collaboration avec l'Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes (AFPA), propose depuis le 11 mars un MOOC (**Massive Open Online Course**). Cette formation de cuisine en ligne, inédite, permet d'apprendre à réaliser un ensemble de recettes mettant à l'honneur le patrimoine culinaire et les produits d'Occitanie. Retrouvez notre article précédent sur ce sujet, ICI.

Ouverte à tous et gratuite, cette formation remporte un vif succès avec déjà plus de 10 000 inscrits. C'est pourquoi sa durée a été prolongée de 4 semaines : désormais, **les participants peuvent s'inscrire jusqu'au 5 mai 2019 !**

Une recette par jour sera proposée et les participants seront guidés par Blaise Bretonnet, formateur à l'AFPA de Rivesaltes et compagnon d'Escoffier.

16 recettes emblématiques des 13 départements d'Occitanie seront réalisées, dont le confit de canard, le cassoulet, la brandade de Nîmes ou encore la croustade aux pommes !

4 chefs de la région proposent également 4 recettes de leurs spécialités conçues avec des produits régionaux, filmées au sein de leur établissement.

Le défi, innovation pédagogique majeure de cette saison

Le MOOC Occitanie propose, outre les recettes, un défi ouvert à tous : **les participants sont invités à imaginer une recette à base de produits du territoire.**

Le challenge : inventer une nouvelle spécialité d'Occitanie, une recette originale qui réalise la fusion des ingrédients et des traditions de l'ensemble des territoires et terroirs de la région.

Deux conditions :

- L'originalité : il doit s'agir d'une création personnelle que le participant souhaite partager.
- Le recours à des produits, et/ou des techniques ou traditions représentatives de la région.

Le gagnant aura l'opportunité de réaliser sa recette avec Blaise Bretonnet et d'être filmé dans les conditions du Mooc. Sa recette sera dévoilée début juin, à l'occasion d'un événement régional sur l'alimentation durable. Le lauréat deviendra ainsi le cinquième chef du Mooc Cuisine de l'Occitanie.

Pour participer, il suffit de rejoindre le Forum « Le Défi » de ce Mooc et de proposer sa recette. Les créations non totalement abouties sont les bienvenues, Blaise et les autres participants proposeront leurs idées pour les améliorer !

Pour l'Afpa, qui forme chaque année plus de 2000 professionnels de la restauration, ce MOOC est le 4ème réalisé sur le thème de la cuisine. Selon Christophe Sadok, directeur de la formation, de la qualité et l'ingénierie pédagogique, « ces innovations pédagogiques et numériques, renforcent l'expérience des apprenants dans leur formation, mais ont aussi permis à plus de 130 000 participants à travers 154 pays de mieux connaître les métiers, de se former ou de se perfectionner aux techniques associées ».

La Région Occitanie, qui a fait de l'alimentation sa grande cause régionale, a lancé cette initiative dans le cadre de sa politique en faveur de la formation professionnelle. « L'alimentation est un sujet qui nous rassemble tous. Elle est le symbole de notre identité régionale : authentique, simple et généreuse, a déclaré Carole Delga, présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée. »

Les inscriptions sont ouvertes à tous et gratuites jusqu'au 5 mai sur mooc.afpa.fr