

La Région lance un MOOC dédié à la cuisine d'Occitanie

Massive Open Online Course



La Région lance un MOOC dédié à la cuisine d'Occitanie

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, en collaboration avec l'Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes (AFPA), lance un MOOC (Massive Open Online Course) : une formation de cuisine en ligne inédite et composée de recettes mettant à l'honneur le patrimoine culinaire régional et les produits d'Occitanie.

Ouverte à tous, professionnels ou amateurs, cette formation se déroulera du 11 mars au 5 avril. Une recette par jour sera proposée et les participants seront guidés par Blaise Bretonnet, formateur à l'AFPA de Rivesaltes. Compagnon d'Escoffier, Blaise Bretonnet a exercé son métier de chef cuisinier à la tête de restaurants de la région et à travers le monde. 16 recettes emblématiques des 13 départements d'Occitanie seront réalisées : Confit de canard ; Cassoulet ; Brandade de Nîmes ; **Terrine de foie-gras** ; Croustade aux pommes ; Garbure ; Crème Catalane ; Coque quercynoise, etc...

Cinq chefs de la région proposeront également cinq recettes de leurs spécialités conçues avec des produits régionaux qui seront filmées au sein de leur établissement.

Ce MOOC de cuisine est le 4ème réalisé par l'AFPA. Depuis l'ouverture de ces formations en ligne, plus de 82.000 participants ont été enregistrés et les cours ont été suivis à travers 154 pays. La Région Occitanie, qui a fait de l'alimentation sa grande cause régionale depuis 2018, a lancé cette initiative dans le cadre de sa politique en faveur de la formation professionnelle. Cette formation permettra également aux participants de découvrir la richesse et l'authenticité de la gastronomie d'Occitanie à travers les produits de la marque régionale « Sud de France ». Lancée en 2006, « Sud de France » regroupe aujourd'hui sous une même bannière plus de 1.400 entreprises et 9.000 vins et produits agroalimentaires, issus de la région.

« L'alimentation est un sujet qui nous rassemble tous. Dans notre région, elle est le symbole de notre identité et de notre mode de vie : authentique, simple et généreuse. C'est pourquoi j'ai souhaité que la démarche alimentation lancée l'année dernière soit poursuivie en 2019. Cette année sera consacrée à la mise en œuvre des dix actions-phares de notre nouveau Pacte pour une alimentation durable. première région européenne avec 262 produits labellisés sous signe officiel de qualité et d'origine, première région bio de France, un chiffre d'affaire de 22 milliards d'€ pour le secteur agricole et alimentaire, l'alimentation est une force et une opportunité de développement pour notre territoire. La Région est pleinement engagée pour mobiliser toutes les forces de son territoire et pour répondre aux besoins des entreprises, notamment en termes de formation. Les métiers de bouche, un secteur en tension et à fort potentiel d'emploi, doivent être mieux connus et valorisés. C'est tout le sens de la formation en ligne que nous lançons avec l'AFPA », a déclaré Carole Delga.

Les inscriptions sont ouvertes à tous et gratuites jusqu'à la fin de la formation sur la plateforme : <https://mooc.afpa.fr>

Concours : création d'une recette régionale originale

Dans le cadre du MOOC « Cuisine d'Occitanie », les participants sont invités à imaginer une recette à base de produits du territoire.

La recette retenue constituera la 22ème recette du MOOC. Le gagnant aura également l'opportunité de réaliser sa recette avec Blaise Bretonnet.