Mooc of the year 2016 : la cuisine reçoit le premier prix

Par Valentine Poignon | Le 23 janvier 2017

Partager

Le concours Mooc of the Year, qui récompense les meilleures formations gratuites en ligne, a décerné son prix d'excellence au Mooc Cuisine de l'Afpa. Une victoire pour la planète food !

Une victoire pour la planète Food ! Le concours «Mooc of the Year» (la meilleure «formation gratuite en ligne de l'année»), conçu par la start-up My-mooc, a remis jeudi 19 janvier et au sein des locaux de Google plusieurs prix. Le jury - composé d'experts du secteur numérique - a ainsi récompensé dans la catégorie «Mooc de l'année 2016», le Mooc Cuisine de l'Afpa, l'Agence de formation professionnelle des adultes. Cette formation gratuite permet de maîtriser toutes les techniques en cuisine. Sur l'année écoulée, elle a été suivie par plus de 100.000 personnes : un record pour l'association et la preuve que la cuisine est encore et toujours un secteur d'activité attrayant. C'est à ce titre le Mooc francophone le plus consulté.

«Cuisinier, c'est un métier magnifique mais qui peine à recruter : 20.000 postes restent non pourvus, faute de qualifications suffisantes, déplore Yves Barou, président de l'Afpa. C'est la réalité de cette profession que nous avons souhaité faire partager au plus grand nombre. Par clé.»

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous en acceptez les conditions générales d'utilisation, et notamment l'utilisation des cookies afin de réaliser des statistiques d'audiences, vous proposer des services éditoriaux, une offre publicitaire adaptée à vos centres d'intérêts et la possibilité de partager des contenus sur des réseaux sociaux. **En savoir plus/paramétrer**

Web2PDF
converted by Web2PDFConvert.com

Coupe des aliments, cuisson de la viande

Lancé en 2016, le Mooc cuisine de l'Afpa s'adresse autant à ceux qui possèdent un projet professionnel qu'aux particuliers qui souhaitent se perfectionner et maîtriser les techniques culinaires. «À raison de deux heures hebdomadaires et pendant six semaines, les internautes, via les vidéos, écoutent, observent et reproduisent les gestes des deux formateurs, Éric Maucuit et Véronique Roussel. En parallèle de leurs vidéos, les apprentis en ligne peuvent également évaluer leur niveau à l'aide de QCM», explique par téléphone Florent Longuépée, directeur de la communication à l'Afpa.

Autre atout : cette formation à distance permet aux élèves d'évoluer à leur rythme, avec la possibilité de suivre intégralement les cours ou de ne sélectionner que les leçons qui les intéressent. De la coupe des aliments à la cuisson de la viande en passant par la réalisation de petites pâtisseries, les tutos vidéo promettent à tous les aficionados des fourneaux de trouver recettes et techniques. Et pour ceux qui n'auraient pas pu s'inscrire l'année dernière, «la version 2017 est bien évidemment programmée», se félicite Florent Longuépée.

Notre sélection de recettes réalisables en 20 minutes :

En images

Voir toutes les photos

La rédaction vous conseille :

50 astuces qui vont vous changer la vie en cuisine
Les erreurs à ne pas commettre lorsque l'on cuit une viande rouge
Comment bien congeler et décongeler ses aliments

G+1 0 Share Pin it

Tags : Concours, formation, études

Web2PDF
converted by Web2PDFConvert.com

À PROPOS DE L'AUTEUR

Valentine Poignon

A découvrir sur le web

Sponsorisés par Outbrain

Design Blog : Front + Main

How To Perfect...

RightBrainNews

Scientists Can't...

Allstate

Ask an Agent:...

Direct Expose

The Best Movies...

Crutchfield.com

What Do I Need...

PC World

A Scale Way...

PancakePillow

THE NEW PILLOW...

Coupons

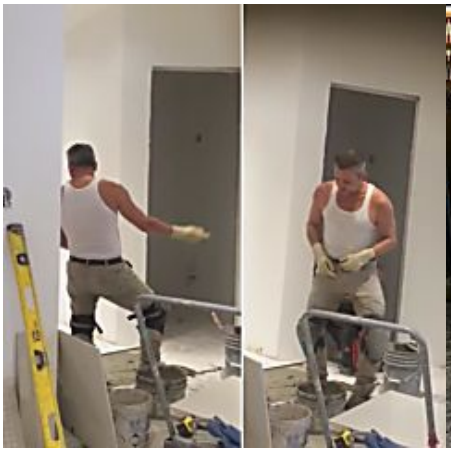
Deal of the...

En ce moment

Décoration scandinave : comment réaliser une lettrine en métal

Vous aimerez aussi

Web2PDF
converted by Web2PDFConvert.com



La danse d'un carreleur canadien fait le tour du web

Une maman sommée de quitter la première classe d'un vol à cause de son bébé

Meghan Markle : son demi-frère arrêté par la police

À suivre dans Cuisine

Web2PDF
converted by Web2PDFConvert.com