

Avec près de 900 établissements commerciaux sur le territoire qui contribuent à la richesse et à la dynamique des centres-bourgs, la Communauté de communes de Thiers Dore et Montagne a souhaité soutenir activement cette filière pour faire perdurer ces métiers sur le territoire et revaloriser leur image en organisant la première édition de Croque à venir, le forum pour "croquer son avenir à pleines dents" !

# Animations

## ▶ Démonstrations culinaires par les fédérations professionnelles

**Boulangerie** : confection des cookies (présence d'apprentis et de formateurs).

**Pâtisserie / Chocolaterie** : confection de gourmandises en chocolat et de gourmandises en sucre.

**Boucherie** : découpe de viandes.

**Charcuterie / Traiteur** : présentation de préparations traiteur en vitrine ; présentation du métier ; film d'entreprise.

## ▶ Rencontre avec les professionnels (métiers de bouche et restauration)

Présence de Stéphane DUPUY, Meilleur ouvrier de France en cuisine, installé à Lezoux et présence de chefs ambassadeurs des Toques d'Auvergne.

## ▶ Réalité virtuelle

L'Institut des Métiers, la Chambre de Métiers de l'Artisanat et la Mission Locale vous proposent de découvrir les métiers aux travers de casques de réalité virtuelle.

## ▶ Mini-conférence | 13h et 17h30

Information sur la reconversion professionnelle, animée par Transition pro et France Travail accompagnés de témoignages.

## ▶ Témoignages d'apprentis

## ▶ Démonstrations culinaires par l'Institut des Métiers

**Pâtisserie** : apprentissage des diverses techniques professionnelles et des tours de main (pâte sablée, pâte à choux, glaçage, nougatine...).

**Sommellerie** : découverte olfactive des arômes des vins.

**Cuisine** : découverte des bases de la cuisine avec taillage de légumes, cuisson de la viande, desserts à l'assiette.

**Dressage d'une table** : les erreurs à ne pas commettre !

## ▶ Démonstrations culinaires par les Toques d'Auvergne

## ▶ Atelier anti-gaspi

Proposé par les maîtres-composteurs de Thiers Dore et Montagne.

## ▶ Accès à la plateforme régionale O'rêka

Accédez aux contenus pédagogiques sur les métiers, les formations, l'apprentissage, l'emploi et des quizz métiers sur la plateforme en ligne O'rêka. Une initiative d'Auvergne-Rhône-Alpes Orientation

## ▶ Plateau radio

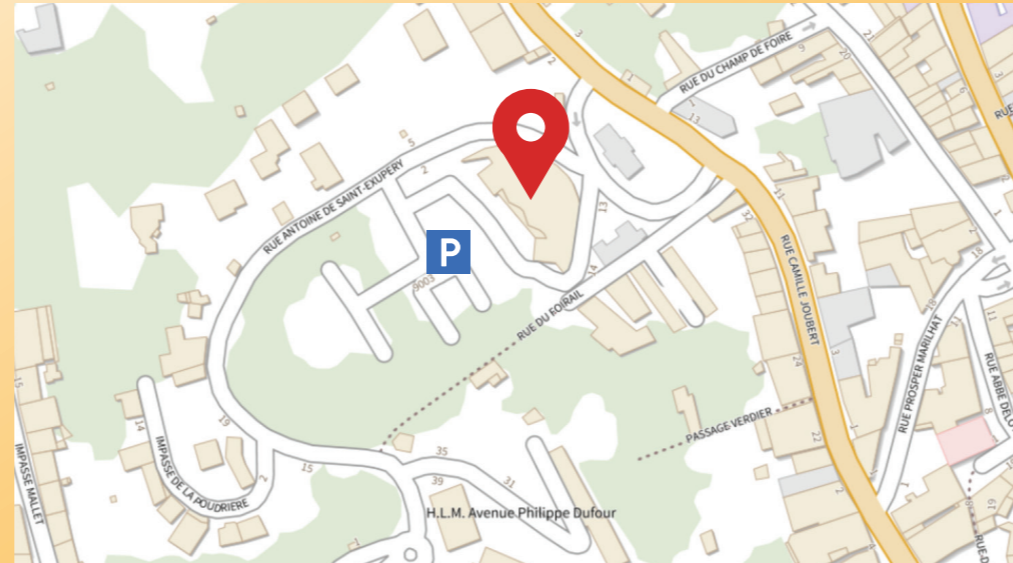
En direct avec Logos FM.

# Infos pratiques

Salle Espace  
Place St Exupéry  
63300 THIERS

Parking gratuit sur place

Retrouvez toutes les informations du forum sur [www.cctdm.fr](http://www.cctdm.fr) ainsi que sur les pages **Facebook** et **LinkedIn** de TDM.



# Croque à venir



MARDI  
19 MARS  
2024

de 10h à 19h  
Salle Espace, Thiers

Orientation  
—  
Démonstrations  
culinaires

Forum des métiers  
de bouche et de  
la restauration

# Exposants

## 1 ORIENTATION / FORMATION

Centre d'Information et d'Orientation | GRETA Auvergne (63) | France Travail Thiers-Ambert

## 2 APPRENTISSAGE / FÉDÉRATIONS

Artisans Bouchers 63	Chambre de Métiers et de l'Artisanat
Artisans Charcutiers Traiteurs de France	Lycée Germaine Tillion - Section restauration
Artisans Boulangers Pâtisseries 63   03	OPCO EP
Pâtisseries Chocolatiers du Puy-de-Dôme	OPCO AKTO
Institut des Métiers Clermont-Ferrand	Mission Locale Bassin Thiernois
UMIH 63   Union des Métiers de l'Industrie et de l'Hôtellerie	

## 3 EMPLOI

France Travail Thiers - Ambert	Cap Emploi 63
Mission Locale Bassin Thiernois	Transition Pro Auvergne-Rhône-Alpes

## 4 CRÉATION / REPRISE D'ENTREPRISE

Chambre de Commerce et d'Industrie	France Travail Thiers-Ambert
Transentreprise	Thiers Dore et Montagne
Coopérative Auvergnate de l'Alimentation de proximité (CAAP)	Maison du Parc

## ATELIERS

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Démonstrations boucherie, charcuterie, cuisine, anti-gaspi | <b>D</b> Démonstrations boulangerie, pâtisserie, chocolaterie |
| <b>B</b> Dressage de table  | <b>E</b> Démonstrations culinaires en extérieur               |
| <b>C</b> Découverte sommellerie                                     |   |

# Plan

