

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, 21 février 2024

Lancement du 12e MOOC de l'Afpa dédié à la cuisine corse

L'Afpa et la Collectivité de Corse lancent un nouveau MOOC (Massive Open Online Course) : une formation à la cuisine corse, mettant à l'honneur le patrimoine culinaire et les produits de la région.

Ouverte à toutes et tous, professionnels ou amateurs, cette formation en ligne est disponible gratuitement à partir du lundi 26 février 2024.

Présente au Salon International de l'Agriculture, Porte de Versailles (24 février au 3 mars 2024), l'Afpa proposera une démonstration sur son stand, espace Produits et Saveurs de France, Hall 3 ([3 L202](#)).

Ce cours vous propose de parcourir le riche patrimoine culinaire corse. Yannick Polizzi, chef et formateur cuisinier à l'Afpa d'Ajaccio vous fait découvrir les produits typiques de la région, et les différentes AOP, AOC ou IGP utilisées.

Au menu

Une web-série de cinq recettes corses emblématiques sont proposées : Veau corse à la farine de châtaigne accompagné de sa polenta infusée aux baies de myrtes ; Entremet Brocciu-agrumes ; Macarons ganaches clémentines ; Aubergines à l'ajaccienne ; Échine de porc fourrée au figatellu et son écrasé de pomme terres aux herbes du maquis.

Pour y accéder : <https://mooc.afpa.fr/>

Les MOOC de l'Afpa

Depuis l'ouverture de ses MOOC, plus de 239.000 participants ont été enregistrés et les cours ont été suivis à travers 154 pays. La Région Corse a lancé cette initiative dans le cadre de sa politique de formation professionnelle, afin de favoriser l'attractivité de ses métiers de la

restauration et de son territoire, faire découvrir aux participants la richesse et l'authenticité de la gastronomie corse à travers les produits de ses producteurs locaux.

« Grace à ce MOOC dédié à la cuisine corse, l'Afpa propose de façon ludique une découverte des métiers et de la pédagogie Afpa, tout en valorisant un territoire. Cette démarche illustre l'engagement continu de l'Afpa en matière d'*éducation ouverte à tous (Open education)* pour élargir son impact social au service des territoires », déclare Pascale d'Artois, directrice générale de l'Afpa

La plateforme MOOC de l'Afpa

Lancée en 2016, la plateforme de MOOC de l'Afpa a pour objectif de servir l'intérêt général en mettant l'accent sur la formation professionnelle. L'Afpa y propose des MOOC pour promouvoir les métiers de la restauration (techniques de base, pâtisserie ...).

Depuis 2020, L'Afpa a diversifié son action en proposant des MOOC couvrant des sujets d'intérêt général liés à l'inclusion (mixité, handicap), la formation et l'accompagnement.

A propos de l'Afpa

Membre du service public de l'emploi, l'Afpa (Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes), est un opérateur majeur de l'accompagnement et de la formation professionnelle en France. L'Afpa propose des solutions globales de sécurisation des trajectoires professionnelles. Avec un accueil inconditionnel de tous les publics, son maillage territorial et son programme stratégique Village des solutions, l'Afpa agit en faveur de l'inclusion et de la promotion sociale par l'emploi au cœur des territoires.

CFA depuis 2019, l'Agence forme 4 500 apprentis par an. Elle est aussi le partenaire formation et conseil de plus de 6 500 entreprises pour construire les compétences de demain et accompagner leurs besoins RH.

En 2023, l'Afpa a formé et accompagné plus de 160 000 personnes.

Plus d'informations sur www.afpa.fr