

## LE FOODCAMP

- Formation en présentiel -

LSFS\_EP\_1

### **DESCRIPTIF :**

Un cursus pluridisciplinaire inédit et certifiant (Titre à Finalité Professionnelle Commis de cuisine), en immersion complète pendant 3 mois avec une forte dimension éco-responsable pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire.

**DURÉE DU PROGRAMME :** 3 Mois + 1 Stage (2 mois minimum)

**PRIX :** 5 990€ TTC

### **CERTIFICATION & FINANCEMENT :**

Cette formation est certifiée, elle est éligible au compte personnel de formation (CPF) et peut également faire l'objet d'un financement partiel ou total par la branche professionnelle (AKTO) ou Pôle Emploi.

**PRÉ-REQUIS :** Avoir son BAC ou une équivalence.

### **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :**

- > 3 mois en immersion complète dans un restaurant d'application à La Cité Fertile:
  - Préparation du menu du jour dans la cuisine du restaurant La Source, encadré par le chef référent Pedro Gomes.
  - Une semaine au poste de sous-chef pour apprendre à encadrer une équipe.
  - Approfondissement des techniques de cuisine lors d'ateliers culinaires l'après-midi.
  
- > Des ateliers et des sorties organisés avec des experts pour approfondir les sujets étudiés.
  - Des visites d'observation chez des producteurs, torrificateurs, brasseurs
  - Des ateliers pratiques autour des autres métiers de la restauration (barista, mixologie)
  - Des conférences de sensibilisation aux enjeux environnementaux.
  - Des cours théoriques autour de l'entrepreneuriat.
  
- > Un stage complémentaire de 2 mois (minimum) dans notre réseau de restaurateurs engagés pour compléter son expérience professionnelle.
  - Apprentissage en situation de travail au sein de la cuisine de l'établissement choisi.
  - Encadré par le chef de cuisine du restaurant partenaire.
  - Suivi par l'équipe pédagogique de La Source pour s'assurer du bon déroulement du stage.

## **OBJECTIFS :**

### **CERTIFIÉS PAR LE RÉFÉRENTIEL DU TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE :**

- > Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- > Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- > Réceptionner les marchandises
- > Contribuer à gérer les stocks
- > Stocker les marchandises
- > Travailler les produits
- > Transformer les produits pour des préparations froides
- > Réaliser des préparations chaudes
- > Mettre en oeuvre des techniques de cuisson
- > Réaliser des préparations en pâtisserie



/!\ Les objectifs ci-dessous ne sont pas certifiants :

- > Organiser et gérer un service au restaurant
- > Connaître et comprendre les savoirs de base en sommellerie
- > Connaître et comprendre les savoirs de base en mixologie
- > Connaître et comprendre les savoirs de base en café
- > Élaborer le business plan d'un restaurant
- > Utiliser les outils de gestion d'un restaurant
- > Appliquer une démarche RSE appliquée à la restauration

## **INTERVENANTS :**

Pedro Gomes (Chef) | Eloise Monziès (Cheffe) | Arnaud Parage (Chef) | Linda Vongdara (Pâtissière) | Vanessa Lepinard (Fermentation) | Philippe Defleur (Oenologie) | Sébastien Gans (Mixologie) | Ecotable (Label) | Éric Mazaud (Hygiène) | Marion Rocher (RSE)...

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION :**

[Positionnement préalable](#) (pré-inscription).

[Évaluation continue](#) la progression est évaluée tout au long du parcours pendant les trois mois de formation mais aussi durant le stage.

[Évaluation finale](#) : 5 heures de pratique + un questionnaire sur table (30 min).

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31053/>