

BIVOUAC

- Formation en présentiel -

LSFS_EP_3

14/01/2022

DESCRIPTIF :

Bivouac est un programme d'incubation pour accélérer le lancement de son projet de restauration. Il permet aux participant.e.s de formaliser une feuille de route, tout en bénéficiant d'outils pratiques pour préparer sereinement leur ouverture. Une équipe d'experts est également mise à contribution pour challenger et mentorer individuellement chaque projet tout au long du programme.

DURÉE DU PROGRAMME : 8 semaines d'incubation pour un total de **64 H d'accompagnement** dans notre Source, et à raison d'un vendredi par semaine avec nos experts.

PRIX : 2000 € TTC (20% de TVA)

CERTIFICATION & FINANCEMENT :

Bivouac est une formation 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 un projet de reprise ou de création d'activité de restauration.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

1 journée par semaine d'atelier.

Chaque matin (4h) , un thème est abordé par un expert

Chaque après-midi, les apprenants travaillent sur un aspect de leur projet qui a été vu la semaine précédente.

1 journée opérationnelle au restaurant La Source à La Cité Fertile

OBJECTIFS :

- > Définir un concept cohérent et responsable
- > Mettre en oeuvre une gestion responsable et durable
- > Construire un business plan intelligent et viable
- > Choisir et concevoir le lieu idéal
- > Comprendre et appliquer les outils de communication indispensables

INTERVENANTS :

LA SOURCE

FOODSCHOOL

AKG (juridique/financement) | Valérie (gestion opé) | Sylvie Amar (Design culinaire) | Démodé
Alexandrine Veillet | BET cuisine city access philippe Dos Santos | Malou | Alexandre Panza |
Laurent Perles | Rébecca Siena

MODALITÉS D'ÉVALUATION : Soutenance du projet et évaluation finale par un jury d'experts.