

LE FOODCAMP

- Formation en présentiel -

LSFS_EP_1

DESCRIPTIF :

Un cursus pluridisciplinaire inédit et certifiant (CQP), 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) ou 6 mois d'alternance

PRIX FORMATION : 6 660€ TTC / 5 500 € HT

PRIX PACK DE COUTEAUX (OPTIONNEL) : 180€ TTC / 150 € HT

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), Pôle Emploi. ou l'aide régional AIRE 2

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, torréfacteurs, 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

COMPÉTENCES :

CERTIFIÉS PAR LE RÉFÉRENTIEL DU CQP 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



- > Organiser et gérer un service au restaurant
- > Maîtriser les bases et les gestes en sommellerie, en mixologie et café
- > Élaborer le business plan d'un restaurant
- > Utiliser les outils de gestion d'un restaurant
- > Mettre en place une démarche RSE appliquée à la restauration
- > Mettre en place la salle de restaurant
- > Travailler en équipe
- > Manager une équipe de restaurant

OBJECTIFS DU FOODCAMP

Notre programme s'adresse plus largement à toute personne qui souhaite **maîtriser le fonctionnement d'une cuisine, de la production culinaire** (création, transformation, organisation) à la gestion des approvisionnements (circuits d'achat, commande, stockage) en passant par les règles sanitaires fondamentales (procédures HACCP, plan de maîtrise sanitaire).

L'objectif du Foodcamp est de développer un maximum **d'autonomie**, notamment grâce à l'immersion régulière dans le restaurant d'application LA SOURCE, tout en favorisant la créativité culinaire grâce aux différents ateliers de perfectionnement dispensés tout au long du programme par une pluralité d'experts.

Enfin, pour répondre à nos valeurs en matière d'**éco-responsabilité**, de respect du vivant et de protection de la bio-diversité, nous inscrivons chaque enseignement dans une logique durable, pour notamment préparer les futurs apprenants à mieux répondre aux enjeux de demain en matière de santé, de bien-être, et d'environnement.

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](#) (ateliers + stage). [Évaluation finale](#) : 5 heures de pratique puis 30 minutes pour le questionnaire théorique