

## LE FOODCAMP EN ALTERNANCE

- Formation en présentiel -

LSFS\_EP\_1-1

### DESCRIPTIF :

Un cursus pluridisciplinaire inédit et certifiant (Titre à Finalité Professionnelle), en immersion complète pendant 7 mois avec une forte dimension éco-responsable pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire.

**DURÉE DU PROGRAMME :** 7 Mois / 350 heures

**PRIX FORMATION :** 5 400€ HT

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

### CERTIFICATION & FINANCEMENT :

Cette formation est certifiée, elle est financée par l'OPCO de l'entreprise d'accueil de l'apprenti.

Un reste à charge de 154€ HT sera facturé à l'entreprise qui bénéficiera d'une aide exceptionnelle (6000€ par an) pour l'embauche d'un apprenti de moins de 30 ans.

**PRÉ-REQUIS :** Avoir + de 18 ans

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

> 7 mois d'immersion entre l'école et le restaurant d'accueil :

- Rythme : 4 semaines dans le restaurant d'accueil / 2 semaines à l'école
- Dont 17 semaines dans le restaurant d'accueil

> 96 heures d'ateliers techniques culinaires

- + 52 heures de pâtisserie
- + 56 heures de fermentation

> Des ateliers complémentaires animés par des experts pour approfondir les sujets étudiés.

- Des initiations à la nutriécologie et au vin.
- Une semaine au poste de sous-chef (= team leader) pour apprendre à encadrer une équipe.
- Une semaine "Pop Up" dans le laboratoire avec une autonomie sur la création de la carte, la gestion des commandes et d'un budget ainsi que la préparation et le service des plats.

> Le restaurant d'alternance de votre choix que nous vous aidons à trouver en vous mettant à disposition notre réseau de restaurateurs engagés afin de vous aider dans vos recherches.

- Apprentissage en situation de travail au sein de la cuisine de l'établissement choisi.
- Encadré par le chef de cuisine du restaurant.
- Suivi par l'équipe pédagogique de La Source pour s'assurer du bon déroulement de l'apprentissage et l'assimilation des techniques.

## 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



- > Maîtriser les bases et les gestes en sommellerie
- > Mettre en place une démarche RSE appliquée à la restauration
- > Travailler en équipe
- > Manager une équipe de restaurant

## OBJECTIFS DU FOODCAMP EN ALTERNANCE

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 en alternance est de développer un maximum d'autonomie, notamment grâce à **l'immersion et la responsabilisation des apprenants dans le laboratoire LA SOURCE**, tout en favorisant la créativité culinaire et l'autonomie grâce au Pop Up.

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) | Anne-Lise Dichiara (Pâtisserie) | Vanessa Lepinard (Fermentation) | Philippe Defleur (Oenologie) | Éric Mazaud (Hygiène) | Bénédicte Bouvrot (Nutriécologie)

**MODALITÉS D'ÉVALUATION :** [Positionnement préalable](#) (pré-inscription). [Évaluation continue](#) (ateliers + stage). [Évaluation finale](#) : 5 heures de pratique puis 1 heure pour le questionnaire théorique