

ALIMENTATION DURABLE ARTS CULINAIRES ET ENTREPRENEURIAT



OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- De mieux prendre en compte les notions d'alimentation durable
- Maîtriser les techniques culinaires et ses recettes
- De développer un projet entrepreneurial et/ou entrepreneurial
- Avoir eu une expérience client
- Avoir participé à un challenge culinaire régional
- Développer un réseau professionnel



PROFIL DU CANDIDAT

- Demandeurs d'emplois
- Avoir des bases en technique culinaire



MODALITES D'ACCES

- Le délai d'accès est d'un mois à compter de la diffusion de l'offre auprès des prescripteurs



MODALITE DE SUIVI EVALUATION

- Mise en œuvre de cas pratiques, études de cas, QCM et quizz, tout au long de la formation permettant l'évaluation des acquis au fil de l'eau et l'atteinte des objectifs visés et la mise en œuvre éventuelles de remédiations.
- En fin de formation, il est remis à chaque participant/participante, une attestation de fin de formation précisant le niveau d'acquisition des compétences et des connaissances en cohérence avec les objectifs visés.

DURÉE

- 245 h dont 35h de tests produits et 14h de défi culinaire

DATES

- Du 28 mars 2022 au 18 mai 2022 inclus.

ACCESSIBILITE

- Cette formation est accessible et adaptable au handicap

TARIFS

- Formation co-financée par la Collectivité de Corse et la CCI de Corse dans le cadre du Pacte Régional d'Investissement dans les compétences.
- Formation rémunérée

Soutenue par



RENSEIGNEMENTS - INFORMATIONS

📍 Campus CCI Formation Bastia
Lieu dit strada vecchia . 20290 Borgo

☎ 0495 300 012 ✉ formation@ccihc.fr 🌐 formation-ccicorse.fr

CCI FORMATION CORSICA

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

ALIMENTATION DURABLE ARTS CULINAIRES ET ENTREPRENEURIAT

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

BOOT CAMP - 14H

Évaluation du niveau en amont de la formation pour le positionnement de chaque apprenant sur les techniques culinaires, les idées et les capacités entrepreneuriales

Accueil des participants et boot camp

Présentation de l'équipe pédagogique et des participants, présentation du déroulé de la formation, de ses objectifs, présentation du programme, et règles de fonctionnement du groupe.

Déclinaison des tests et challenge

DÉCOUVRIR LA BIODIVERSITÉ ET L'ALIMENTATION

DURABLE - 21H

Sensibiliser et éduquer à l'alimentation durable

Favoriser les circuits de proximité

Partager les initiatives citoyennes (Découverte de la banque de semences anciennes Vavilov)

Visite des travaux de l'association Custodii di u Creatu dans les jardins du Sacré Cœur à Bastia

Conférence sur l'alimentation durable et le changement climatique

DE L'IDÉE AU PROJET - 60H + 35H (RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES*)

BUSINESS NURSERY DE KEDGE BUSINESS SCHOOL

Découvrir les dernières tendances du marché et les business modèles porteurs.

Échanger avec nos experts de la Business Nursery de KEDGE BS Bastia pour enrichir votre projet.

Évaluer le capital entrepreneur de chacun.

Être capable à l'issue du module de créer un événement, de proposer des recettes, d'intégrer une logique d'entrepreneuriat et/ou d'intrapreneuriat.

**Restaurant éphémère : Espace unique et modulable, dédié à la créativité culinaire et aux tests de concepts innovants dans le restaurant expérimental du CFA Amparà*

PROGRAMME EN 6 DÉFIS

Développement personnel : Cette première étape a pour objectif d'outiller le stagiaire sur ses aspirations et sa motivation profonde. L'enjeu est qu'il prenne pleinement conscience de ses forces et de ce qui le mobilise pour être aligné avec son projet.

Idéation et besoin du client : Faire passer le stagiaire de l'idée à une proposition de recette validée et partagée par le plus grand nombre. A cette étape le stagiaire aura validé ses recettes.

Business Modèle et impact : Une fois la recette validée, il est temps de mettre sur papier les éléments financiers permettant

une première proposition en terme de coût de revient mais également approcher le prix de vente en prenant en compte les externalités du projet de recette.

Branding : Il s'agit de travailler le volet communication, trouver un nom, avoir un support de présentation de la recette et/ou du menu

Prototype : Test grandeur nature avec la mise en place d'un événement sur la base de la création d'un restaurant éphémère et l'organisation (de A à Z) d'un repas (tous les aspects pourront être observés de la technique culinaire en passant par la communication, l'organisation...)

Le prototype constituera le premier livrable d'évaluation avec un jury de professionnel et l'expérience client des invités.

Le restaurant d'application du CFA de la Chambre de Métiers servira de lieu d'expérimentation.

Road Map : A l'issue de ce test réel, une feuille de route sera établie sur la poursuite du projet et surtout les points d'amélioration.

TECHNIQUES CULINAIRES - 42H - CFA AMPARÀ

Mettre au point ses recettes, ses produits avec les formateurs du CFA Amparà pour les préparer au test au sein du restaurant éphémère. Cuisine- Pâtisserie-Boulangerie

DÉFI CULINAIRE - 35H - CFA AMPARÀ / ECOLE DE COMMERCE ET DE MANAGEMENT CORSICA / CFA HAUTE-CORSE

Objectif : Être capable de diriger une équipe pluridisciplinaire (cuisinier et futurs managers), de favoriser la cohésion d'équipe, de gérer la complexité du travail de brigade avec rigueur et coordination sans oublier l'aspect compétition

Ce challenge est innovant notamment dans la constitution des équipes : Chaque équipe sera composée d'un stagiaire de la formation qui sera le chef. Il sera secondé par des commis qui seront des apprentis cuisiniers des CFA Amparà et de Haute-Corse mais également d'apprentis de l'Ecole de Commerce et de Management de la Cci de Corse.


Team building : 7h




14h : Phase de préparation du défi à partir d'un cahier des charges précis (liste d'ingrédients imposés, issus de productions locales sera communiqué à chaque équipe. Mentorat de chef cuisinier

Installation des équipements sur le lieu du défi (Théâtre de Bastia) : 7h

Défi culinaire : 7h Chaque équipe aura ensuite à créer dans un temps imparti un cocktail dînatoire pour 150 personnes, dégusté ensuite par un jury de professionnels.

RENSEIGNEMENTS - INFORMATIONS

 Campus CCI Formation Bastia
Lieu dit strada vecchia . 20290 Borgo

 0495 300 012  formation@ccihc.fr  formation-ccicorse.fr

CCI FORMATION
CORSICA