

## LE FOODCAMP EN CONTINUE

- Formation en présentiel -

### DESCRIPTIF :

Un cursus pluridisciplinaire inédit et certifiant (Titre à Finalité Professionnelle), 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 (420 heures) + 1 Stage (280 heures minimum)

**PRIX FORMATION :** 8 400 € TTC / 7 000 € HT

### CERTIFICATION & FINANCEMENT :

Cette formation est certifiante. Elle peut faire l'objet d'un financement partiel ou total par la branche professionnelle (AKTO), France Travail ou l'aide régionale AIRE 2.

**PRÉ-REQUIS :** Avoir plus de 18 ans, et avoir réussi l'entretien de positionnement préalable.

**PUBLIC :** Tout public désireux de se former en cuisine.

**Si vous êtes en situation de handicap, veuillez contacter notre référente à l'adresse email [madeline.douteau@darwin.camp](mailto:madeline.douteau@darwin.camp) afin que nous puissions étudier l'adaptabilité de la formation à votre situation.**

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

La formation est accessible après le passage d'un questionnaire écrit digitalisé et d'un entretien oral, elle est accessible jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- > 152 heures au restaurant d'application aux Chantiers de la Garonne, à Darwin :
  - Préparation et mise en place pour les services du midi encadrées par un.e chef.fe.
  - Une semaine au poste de sous-chef (= team leader) pour apprendre à encadrer une équipe.
  - Apprentissage du service en salle pendant 1 semaine
  
- > 202 heures d'ateliers de techniques culinaires :
  - 20 heures de pâtisserie
  - 32 heures de fermentation
  - 132 heures de techniques de cuisine
  - 18 heures de théorie culinaire
  
- > 38 heures d'ateliers complémentaires animés par des experts pour approfondir les sujets étudiés.
  - 14 heures sur l'Hygiène et sécurité alimentaire
  - 8 heures d'alimentation Durable
  - 4 heures sur la gestion des stocks
  - 4 heures sur l'initiation au service
  - 8 heures d'initiation au Business Plan
  
- > 30 heures d'ateliers "POP UP"
  - Création d'un menu et d'une carte à partir d'un "panier mystère"
  - Travail sur la conception d'un concept de restaurant et d'une expérience client unique
  - Réalisation de la cuisine à la salle

- > 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 :** Certifiées par Certidev sur le référentiel du Titre à Finalité Professionnelle  
Commis de Cuisine - RNCP 37859

- > **Collaborer au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail.**
- > **Préparer un poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité du travail.**
- > **Réaliser des préparations culinaires de bases sucrées et salées selon les procédures en vigueur et selon les consignes de production.**
- > **Réaliser des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire.**
- > **Réceptionner des produits et participer à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et réaliser le suivi des mouvements de stocks.**
- > **Ranger des produits en tenant compte de méthodes de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité du travail.**



## 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 d'hygiène, 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**, 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 :

Raul Martínez Peregrina (Chef de cuisine) | Nicolas Perrot (Chef de cuisine) | Madeline Douteau (Service en salle)

**MODALITÉS D'ÉVALUATION :** [Positionnement préalable](#) (pré-inscription). [Évaluation continue](#) (ateliers + apprentissage). [Évaluation finale](#) : 5 heures de pratique puis 1h45 pour les questionnaires écrits.