

LE FOODCAMP EN ALTERNANCE

- Formation en présentiel -

DESCRIPTIF :

Un cursus pluridisciplinaire inédit et certifiant (Titre à Finalité Professionnelle), en immersion complète pendant 12 mois avec une forte dimension écoresponsable pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire.

OBJECTIF 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**, 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.

DURÉE DU PROGRAMME : 12 Mois (420 heures en centre de formation)

PRIX FORMATION : Prise en charge par l'OPCO (AKTO)

CERTIFICATION & FINANCEMENT :

Cette formation est certifiée, elle est financée par l'OPCO de l'entreprise d'accueil de l'apprenti. L'entreprise bénéficie d'une aide exceptionnelle. Pour plus d'infos, [cliquez ici](#).

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

PUBLIC : Tout public désireux de se former en cuisine.

ACCESSIBILITÉ :

Si vous êtes en situation de handicap, veuillez contacter notre référente à l'adresse e-mail 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 :

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

2 semaines dans le restaurant d'accueil / 1 semaine au CFA

350 heures d'ateliers culinaires :

- 93 heures au restaurant d'application
- 32 heures de pâtisserie
- 32 heures de fermentation
- 176 heures de techniques de cuisine (dont 24 heures de théorie)
- 26 heures d'ateliers "POP UP"

70 heures d'ateliers complémentaires animés par des experts pour approfondir les sujets étudiés :

- Hygiène et sécurité alimentaire (formation spécifique qualifiante)
- Initiation à la nutrition santé
- Ressources humaines
- Citoyenneté et solidarité
- Business Plan
- Gestion des stocks
- Initiation au service
- Masterclass

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- **Apprentissage en alternance** : Immersion entre école et restaurant d'accueil pour une mise en situation réelle, favorisant l'expérience terrain et l'adaptation au rythme professionnel.
- **Ateliers culinaires pratiques** : 350 heures dédiées aux techniques de cuisine en laboratoire culinaire pour maîtriser les gestes et développer la créativité.
- **Formation expérientielle** : Mise en pratique directe dans un restaurant d'application, avec gestion réelle des services et des contraintes du métier.
- **Supports variés** : Fiches techniques, démonstrations, mises en pratique et études de cas pour un apprentissage structuré et progressif.
- **Travail collaboratif** : Exercices en groupe pour renforcer la communication et la gestion en cuisine, en reproduisant l'organisation d'une brigade.
- **Interventions d'experts** : Masterclass et ateliers thématiques animés par des professionnels pour approfondir des techniques et découvrir les tendances du secteur.
- **Formation en hygiène** : Module qualifiant sur l'hygiène et la sécurité alimentaire, avec certificat à la clef pour une meilleure employabilité.
- **Pédagogie active** : Responsabilisation et autonomie à travers le Pop-Up de fin de formation, où les apprenants gèrent un restaurant éphémère.
- **Évaluations continues et finales** : Suivi régulier et examen combinant théorie et pratique pour valider les compétences.

TRAJECTOIRES D'ÉVOLUTIONS POSSIBLES :

- TFP Cuisinier (Niveau 4)
- TFP Chef de cuisine en restaurant de collectivité (Niveau 4)
- CAP Pâtisserie
- Certificat de Spécialisation (CS)
- Mention Complémentaire (MC)
- Brevet Professionnel (BP)
- Bac Professionnel Cuisine
- BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (option B : Arts Culinaires).

Il existe d'autres poursuites d'études possibles, pour les connaître, rendez-vous sur le lien suivant : [cliquez ici](#)

PASSERELLES : Aucune

COMPÉTENCES : Certifiées par Certidev sur le référentiel du Titre à Finalité Professionnelle
Commis de Cuisine - RNCP 37859 (date de décision 19-07-2023)

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.



MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Positionnement préalable (pré-inscription) : 30 minutes d'entretien oral + 30 minutes de questionnaire QCM écrit. Le candidat doit être en capacité de comprendre des écrits simples, rédiger des informations de base, effectuer des calculs élémentaires et savoir s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Évaluation continue (en cours de formation) : Quizz, entretiens individuels, suivi avec le/la maître d'apprentissage, examens blancs, pop-up.

Évaluation finale (TFP Commis de cuisine) :

- **Épreuve 1** (1h) – Étude de situation et questionnaire écrit : Questions sur le travail en équipe, la posture professionnelle et la préparation du poste de travail. (*Bloc 1 : Préparer son poste de travail et son activité en cuisine*).
- **Épreuve 2** (5h + entretien 10 min) – Mise en situation : Réalisation de préparations culinaires (plat + dessert) à partir d'une fiche technique et des ingrédients fournis, suivie d'un entretien pour valider les compétences. (*Bloc 2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production*).
- **Épreuve 3*** (45 min) – Étude de situation et questionnaire écrit : Questions sur la réception et le stockage des marchandises. (*Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises*).

* Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome. Une attestation de réussite partielle est délivrée en cas de validation incomplète. La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification.

INTERVENANTS :

Mathilde Curt (Cheffe de cuisine) | Nicolas Perrot (Chef de cuisine) | Madeline Douteau (Service en salle)