

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 éco-responsable pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire.

RNCP 37859

DURÉE DU PROGRAMME : 12 Mois / 420 heures

PRIX FORMATION : Pris en charge par l'OPCO (AKTO) - **Pas de reste à charge**

CERTIFICATION & FINANCEMENT :

Cette formation est certifiante, 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 + de 18 ans + Réussite de l'entretien de positionnement préalable.

Si vous êtes en situation de handicap, veuillez contacter Rébecca Siena (rebecca@lasource-foodschool.com) pour étudier l'adaptabilité de la formation à votre situation. Référente mobilité nationale et internationale.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS : La formation est accessible après le passage d'un questionnaire écrit digitalisé et d'un entretien oral. La formation est accessible jusqu'au jour de la rentrée.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

A Paris : 3 semaines dans le restaurant d'accueil / 1 semaine en centre de formation.

A Bordeaux et Toulouse : 2 semaines dans le restaurant d'accueil / 1 semaine en centre de formation.

> 350 heures d'ateliers culinaires

- 93 heures au restaurant d'application
- 32 heures de pâtisserie
- 32 heures de fermentation
- 172 heures de techniques de cuisine (dont 24 heures de théorie)
- 21 heures de pop up/panier mystère

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

- Hygiène et sécurité alimentaire
- Alimentation Durable
- Ressources humaines
- Citoyenneté et solidarité des métiers de l'alimentation
- Business Plan
- Gestion des stocks
- Initiation au service

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.



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 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.

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 À PARIS :

Vanessa Lépinard (Cheffe & Fermentation) | Benjamin Gruny (Chef) | Anne-Lise Dichiarà (Cheffe Pâtissière) | Alexandre Trognon (Chef)

INTERVENANTS À BORDEAUX (Retour aux Sources) :

Raul Martínez Peregrina (Chef) | Nicolas Perrot (Chef & Fermentation) | Madeline Douteau (Service en salle) | Sharonne Ettouati (Cheffe)

INTERVENANTS À TOULOUSE :

Violaine Valmary (Cheffe) | Sandra Ben Slimane (Cheffe) | Nadège Salvy (Cheffe) | Mathieu Castant et Marion Roques (Fermentation)

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

[Positionnement préalable](#) (pré-inscription)

[Évaluation continue](#) (ateliers + apprentissage)

[Évaluation finale](#) : 5 heures de pratique puis 1h45 pour les questionnaires écrits.