



LE CARBURATEUR

PÔLE DE L'ENTREPRENEURIAT

FOODCUB

PARCOURS D'EFFICIENCE POUR ENTREPRENEUR RESTAURATEUR

Le FoodCub est un incubateur culinaire permettant à de jeunes entrepreneurs de structurer et développer leur projet. Ils bénéficieront d'une formation théorique et technique sur la gestion d'une entreprise dans le secteur de la restauration, d'un accompagnement de professionnels expérimentés, référents dans leur domaine, ainsi que d'une mise en réseau avec de grands acteurs économiques locaux.

Durée de la formation 365 heures

Rythme 7.5 heures par jour ; 5 jours par semaine sur 12 semaines

LE CARBURATEUR 211 chemin de la Madrague Ville, 13015 Marseille / 04 13 42 23 70 / contact@le-carburateur.fr

Les objectifs de la formation

- **Etre capable de concevoir une stratégie commerciale et de communication vis à vis des besoins identifiés**
- **Maîtriser les outils de gestion d'une entreprise dans la restauration**
- **Savoir adapter l'offre et la gestion d'une entreprise dans la restauration face aux enjeux actuels (sociaux, environnementaux, économiques)**

PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation est à destination des entrepreneurs ou personne ayant un projet avancé d'entreprise dans le secteur de la restauration, ayant un besoin de maîtriser les compétences entrepreneuriales et managériales associées.

CANDIDATS ÉLIGIBLES

Les critères d'éligibilité sont les suivants :

- Être demandeur d'emploi
- Avoir une expérience en cuisine ou un diplôme associé
- Être disponible à 100%

PRÉREQUIS

- Avoir une expérience en cuisine ou un diplôme associé ;
- avoir créée son entreprise, la date d'immatriculation au Registre du commerce des Sociétés faisant foi, ou étant sur le point de s'immatriculer ;
- proposer un service dans la restauration ;
- rechercher une formation et un accompagnement spécifique ;

Inscription à la formation

MODALITES D'INSCRIPTION

- La fiche de synthèse à télécharger ci-dessous et à compléter
- Une présentation du ou de la fondatrice (format libre) décrivant : votre parcours, le projet (activité, moyens de production, clients, fournisseurs), la raison d'intégrer la formation FoodCub
- Un plan de financement pour le démarrage de l'activité est optionnel

Vous pouvez ajouter tout autre élément permettant au jury d'apprécier votre candidature au regard des critères énoncés.

Merci d'envoyer par mail à l'adresse : contact@le-carburateur.fr

JURY

Un jury se réunira pour vous rencontrer après vérification de votre éligibilité et analyse de vos besoins de formation .

Il sera composé d 'un des partenaires du programme et d'un spécialiste de la restauration. :

Le jury d'entrée examinera :

- La viabilité du projet entrepreneurial et l'originalité du concept
- la motivation du porteur

Les résultats seront donnés le lendemain par mail. Le nombre maximum de stagiaires retenus est 20.

Programme de la formation

BLOC 1 : ENTREPRENEURIAT ET STRATÉGIE COMMERCIALE

- Analyser son marché et identifier le cœur de cible
- Construire sa stratégie : le marketing mix
- Pitcher son entreprise
- Construire sa stratégie commerciale

BLOC 2 : IDENTITÉ ET ORGANISATION DE L'OFFRE CULINAIRE

- HACCP
- Gérer les stocks et les approvisionnements
- Réaliser des fiches techniques
- Construire son menu et son identité culinaire
- Fixer ses prix avec OMNES
- Les pratiques responsables du restaurateur
- Cuisiner zéro déchet
- Les outils de gestion pour optimiser son temps

BLOC 4 : PILOTAGE ET PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

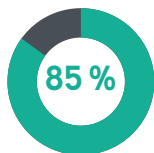
- L'expérience client au cœur du service proposé
- Les nouvelles pratiques en restauration
- Maîtriser le marketing digital
- Construire son identité visuelle

BLOC 3 : COMMUNICATION /IDENTITÉ VISUELLE/EXPÉRIENCE CLIENT

- Maîtriser les fondamentaux du droit du travail
- La gestion des ressources humaines
- Manager son équipe et construire son leadership
- La Responsabilité environnementale et sociétale des entreprises
- Maîtriser la gestion financière, outil de pilotage d'une entreprise
- Les fondamentaux de la comptabilité
- Financer son projet d'entreprise
- Mobiliser son réseau

La précédente session

ACQUISITION DES COMPÉTENCES



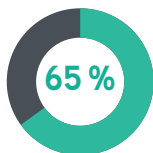
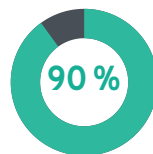
Des participants ont acquis l'ensemble des blocs de compétences à la fin de la formation.

Organiser l'offre culinaire

est le bloc de compétence a été acquis par l'ensemble des participants lors de l'évaluation du jury final.

TAUX DE SATISFACTION

des participants ont trouvé la formation satisfaisante



des participants ont trouvé que la formation s'adaptait à leurs besoins

ABSENTÉISME

- 1 Une personne à abandonné la formation, pour un réorientation professionnelle
- 5 Personnes ne se sont pas présentés au jury Final

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La méthode pédagogique choisie pour cette formation est participative, inversée et/ou active.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation finale consiste en une présentation orale du stagiaire devant un jury. Il présentera l'évolution de son projet ou son entreprise sur laquelle il a travaillé durant la formation (plan de financement, business plan, identité visuelle, prévisionnel, organisation culinaire, stratégie managériale ...). Cette présentation validera l'acquisition des modules vu pendant la formation.

TARIFS

Formation gratuite destinée aux demandeurs d'emploi

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Pour connaître les possibilités d'adaptation à une situation de handicap, contacter notre référent handicap : Muriel BERNARD-REYMOND /
mbernard-reymond@le-carburateur.fr
Une réponse vous sera apportée 48h à la suite de votre demande.

CONTACTEZ NOUS

Pour plus d'informations sur la formation contactez

www.le-carburateur.fr / 04 43 42 23 70 / contact@le-carburateur.fr

ou Lisa Andréotti, référent pédagogique de la formation :

landreotti@le-carburateur.fr / 06 14 88 03 92

Candidature Formation FoodCub Fiche de Synthèse

NOM Prénom des fondateurs/ fondatrices	
Quels sont vos besoins en formation en entrepreneuriat appliqué à la restauration ?	
Nom de votre projet entrepreneurial ou de votre société déjà créée	
Date de création au RCS (si applicable)	
Stade de votre projet personnel / Y a-t-il déjà du revenu ? (Si oui, préciser les derniers exercices)	
Pitch (5 lignes)	
Marché et clients (3 lignes)	
Quelles sont vos motivations pour intégrer le FoodCub ?	