



FOODCUB 3

INCUBATEUR CULINAIRE A MARSEILLE

Le FoodCub, premier incubateur culinaire de Marseille, permet à des demandeurs et demandeuses d'emploi de structurer et de concrétiser leur projet d'entreprise dans le secteur de la restauration qui évolue en permanence et été bousculé par la crise sanitaire. Les participant-es bénéficient d'une formation théorique et technique spécifique à la gestion d'une entreprise dans le secteur de la restauration, d'un accompagnement de professionnels expérimentés, d'une mise en réseau avec de grands acteurs économiques locaux.

En sortie de formation, ils pourront avoir un accès facilité à un espace de vente et de production aux Docks Village ou au Monticole culinaire, après sélection.

Le FoodCub a été imaginé par Constructa, les Apprentis d'Auteuil, l'Ecole Hôtelière de Provence, le Carburateur et soutenu par Pôle Emploi.

Vous trouverez ci-après le programme de formation.

FORMATION ENTREPRENEURIALE

OBJECTIFS

- Savoir adapter l'offre et la gestion d'une entreprise dans la restauration face aux enjeux actuels : digitalisation, recrutement, approvisionnement, distribution...
- Etre capable de concevoir une stratégie commerciale et de communication vis à-vis des besoins identifiés
- Maitriser les outils de gestion d'une entreprise dans la restauration

Durée de la formation : **300 heures**

Rythme : **7 heures par jour ; 4 à 5 jours par semaine**

PUBLIC CONCERNÉ

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

⚠ **Si vous avez déjà créé votre activité dans le secteur de la restauration, vous n'êtes pas éligible à cette formation.**

CRITERES D'ÉLIGIBILITÉ

- Être disponible à **100% durant la période de formation**
- Etre demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

- Avoir un projet avancé de création d'entreprise dans la restauration
- Maitriser les savoirs de bases : lire, écrire, compter
- Des connaissances en informatique

CALENDRIER

Candidatures ouvertes du 13 février au 15 mars 2023

Jury d'entrée en formation le 22 mars 2023

Démarrage de la formation le 2 Mai 2023

Fin de la formation le 12 juillet 2023

PROGRAMME DE FORMATION

BLOC 1 : ENTREPRENEURIAT ET STRATÉGIE D'ENTREPRISE

- Vision & Mission de l'entreprise
- Analyser son marché
- Le mix - marketing
- Construire sa stratégie commerciale
- Pitcher son entreprise
- La check-list administrative
- Monter son projet d'entreprise

BLOC 3 : COMMUNICATION & EXPÉRIENCE CLIENT

- L'expérience client au cœur du service proposé
- Les nouvelles tendances marché en restauration
- Maîtriser le marketing digital : réseaux sociaux, SEO, site internet...
- Construire son identité visuelle

BLOC 2 : IDENTITÉ ET ORGANISATION DE L'OFFRE CULINAIRE

- HACCP
- Gérer les stocks et les approvisionnements
- Réaliser des fiches techniques
- Construire son identité culinaire
- Masterclass culinaire
- Fixer ses prix avec OMNES
- Cuisiner zéro déchet
- Les nouveaux modes de distribution

BLOC 4 : PILOTAGE ET PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

- La gestion des ressources humaines
- Management d'équipe
- La Responsabilité environnementale et sociétale des entreprises
- Business plan financier
- Financer son projet d'entreprise
- Construire son réseau : LinkedIn et rencontres inspirantes
- Les outils de gestion dans la restauration (logiciels caisse, trésorerie, salle)

PEDAGOGIE ET EVALUATION

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation mêlera théorie, pratique, mise en situation et observations. Les modules sont construits de façon dynamique, en fonction des besoins des stagiaires. Les intervenants identifiés sont issus de la restauration. Plusieurs évènements, tables rondes seront organisés avec la participation d'acteurs locaux : restaurateurs, chefs étoilés, producteurs, start-ups. Un accompagnement individuel par la référente pédagogique viendra compléter la formation théorique. Un Drive partagé avec de la veille sectorielle permanente sera accessible.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations seront réalisées à l'entrée, pendant et la fin de la formation. Un jury final permettra l'obtention d'une attestation de formation. Le stagiaire présentera un projet d'entreprise dans la restauration suite à la formation (plan de financement, business plan, identité visuelle, prévisionnel financier, organisation culinaire, stratégie managériale ...)

Cette présentation validera l'acquisition des modules abordés pendant la formation.

Une évaluation intermédiaire du même format sera prévue à mi-parcours.

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

ACCOMPAGNEMENT RENFORCÉ

RDVS INDIVIDUELS

Parce qu'une entreprise accompagnée multiplie ses chances de pérenniser son activité, le Carburateur propose un accompagnement sur mesure aux FoodCubers. Durant la formation, chaque FoodCuber peut solliciter un temps d'accompagnement individuel chaque semaine. Ces rendez-vous permettent de conseiller sur la stratégie d'entreprise et ont pour objectif de faire avancer chaque entrepreneur sur les sujets inhérents à son activité : RH, communication, financier, pilotage, commercial, marketing, organisation...

RENCONTRES INSPIRANTES ET MISE EN RÉSEAU

Véritable tremplin, le FoodCub est une occasion unique pour lancer son projet en rencontrant des professionnels expérimentés, référents dans leur domaine.

Le dispositif prévoit des moments de témoignage, de rencontre et des tables rondes avec des chefs issus de parcours divers : chefs de restaurant étoilé de la région, serial entrepreneur, créateur de concept innovant, gérant de chaîne de restauration... Au total 15 rencontres ont été réalisées entre 2021 et 2022.

Aussi, les FoodCubers bénéficient d'un accès facilité au réseau de financement local (IMM, France Active, banques...).

INCUBATION SUR LES LIEUX PARTENAIRES

En se basant sur l'évaluation finale de la formation et les résultats du concours culinaire organisé par les partenaires, les participants pourront avoir accès à des espaces de production et de vente et d'un accompagnement durant un an : aux DocksVillage (foodcourt) ou au Monticole culinaire du Plan d'Aou (cuisine partagée)



INSCRIPTION À LA FORMATION

INSCRIPTION

Pour participer au FoodCub, merci de compléter le questionnaire en ligne suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf7gYOcg9k5KYrbWPTuXBBw3XxCBgl4IGS_pkGfXXyj4Aoi9Q/viewform?usp=pp_url

A NOTER : 1 QUESTIONNAIRE PAR PARTICIPANT-E ET NON PAR PROJET

Vous pouvez envoyer par mail à l'adresse landreotti@le-carburateur.fr tout autre élément permettant au jury d'apprécier votre candidature au regard des critères énoncés (business plan, support de présentation de votre projet, CV...).

JURY D'ENTRÉE EN FORMATION

Un jury se réunira après vérification de l'éligibilité du candidat et analyse des besoins de formation. Il sera composé d'un des partenaires du programme et d'un spécialiste de la restauration.

Une présentation de votre projet/parcours vous sera demandé et sera suivi d'un temps de questions réponses.

Le jury d'entrée examinera :

- La viabilité du projet entrepreneurial
- la motivation du porteur

Les résultats seront communiqués par mail.

Le nombre maximum de participants retenus est 12.

TARIFS

Formation gratuite destinée aux demandeurs et demandeuses d'emploi

SESSION 2022



9

Participant.es



1

Concours culinaire



9

Formateur-trices



12

Emplois créés sur 2022



5

Rencontres réseaux



22

Modules de cours

6

Personnes ont ouvert leur restaurant

1

Personne à abandonné la formation, pour une réorientation professionnelle

2

Personnes sont en cours de création

Le taux de satisfaction

100%

Des participants ont trouvé la formation très satisfaisante

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

100%

chiffres obtenus grâce au questionnaire de satisfaction de fin de formation

87%

Des stagiaires ont maîtrisé le bloc de compétence "Identité et organisation l'offre culinaire"

chiffres obtenus grâce aux résultats du jury final



"J'ai développé des compétences et du réseau avec des personnes liées au domaine et je réalise que la restauration n'est pas seulement cuisiner mais manager, avoir des compétences en marketing et en gestion"



"Les intervenants sont très sympas, très généreux pour donner de l'information et nous aider à comprendre et réaliser notre projet d'entreprise"



"L'ambiance au Carburateur est SUPER, je suis triste de la fin de ma formation, j'aime garder les liens avec l'équipe et les résidents du Carburateur, Merci pour la positivité et la générosité"

BILAN GENERAL

29 participant-es, 21 entreprises créées, 30 emplois créés

Taux de satisfaction : 100% satisfait

100% considèrent avoir acquis les compétences nécessaires pour créer une entreprise dans la restauration

Le Foodcub, exhausteur de talents culinaires

Par Laurence David, le 28 septembre 2022
Journaliste



une fermeture intensive de deux mois et dix mois de mise à l'essai dans le centre commercial des Docks Village. @DR

Magazine

Le FoodCub des Docks village est ouvert !

20 octobre 2021

Ajouter un commentaire...

grandpatis



Casa Rubini et ses fameuses focaccia

Le Foodcub des Docks village est lancé ! A la façon d'un food-court, cet espace aménagé dans le bâtiment, dans l'esprit du Chelsea Market de New York, permet à des cuisiniers et à de nombreux concepts culinaires innovants. A l'origine du projet, il y a un constat : 80% des jeunes entreprises du secteur de la restauration dirigées et opérées par des chefs ne dépassent pas 5 ans. Et 25,5% des jeunes de niveau Bac et CAP pointent toujours au chômage 4 ans après la fin de leurs études.

En avril 2020, porté par Amundi Immobilier (société de gestion du groupe Amundi spécialisée dans le développement, la structuration et la gestion de fonds immobiliers) et Constructa Asset Management, ont réuni les partenaires du projet pour

Qui sont les 5 acteurs à avoir imaginé le FoodCub ? - Amundi Immobilier, le Bailleur Docks de Marseille, qui est à l'origine du

A la Une Actus Arts & Spectacles Économie Emploi Entrepreneurs Médias

Marseille : la nouvelle tendance des espaces de coworking culinaires

Par Lisa Domanech 8 juillet 2021



Avec l'arrêt brutal des services en salle pour les professionnels de la restauration et l'essor de la vente sur internet, de nouvelles pratiques ont émergé dans le monde des chefs. Aujourd'hui, des espaces de coworking culinaires voient le jour, présentés comme des "dark kitchens" ou comme des sites de professionnalisation. Reportage à Marseille.

La crise liée au Covid-19 a bouleversé les habitudes les plus ancrées, voire sacrées sur le territoire français. En octobre, le manque à gagner a entraîné la fermeture des restaurants et des bars, ces porte-paroles des diverses identités culturelles régionales.

Fermetures définitives pour certains, "sous perfusion" des aides de l'État pour d'autres, une reprise en demi-teinte avec un calendrier de réouverture étiré, puis une restauration de juillet. Depuis l'été 2020, les professionnels de la restauration subissent coup sur coup les rebondissement de la crise sanitaire à laquelle ils sont les premiers exposés.

Si nombreuses ont été les entreprises à mettre la clé sous la porte pour se lancer dans un nouveau business, d'autres, un nombre, ont vu un marché de niche émerger de cette situation, celui de la vente en livraison qui trouve déjà son lot d'adeptes.

Marseille, ville de coworking

enregistrer ce testeur,

EN BREF

AMÉNAGEMENT
Le jardin Lamy fait peau neuve dans le quartier de Saint-Victor

CONSEIL MUNICIPAL
Le projet d'école expérimentale de la Flèche la Belle de Mal définitivement abandonné

PROBITE
La Ville de Marseille instaura une charte de déontologie pour ses élus et agents

LA PLACE QUI RÉCHAUFFE
La Cloche Surt organise un événement solidaire pour lutter contre l'exclusion

SÉCURITÉ PUBLIQUE
Cinq cas de poissards : La Préfecture de police ordonne la réquisition des agents



AGENDA DES SORTIES