



FOODCUB

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. Les participants 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 ainsi que d'un espace de vente et de production aux Docks Village, 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.



Durée de la formation **300 heures**

Rythme **7 heures par jour sur 2 mois**

Dates envisagées **Lundi 30 Mai 2022 - Vendredi 29 Juillet 2022**

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, secteur créateur d'emplois
- Savoir adapter l'offre et le pilotage d'une entreprise dans la restauration face aux enjeux actuels (sociaux, environnementaux, économiques)

PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation est à destination des personnes ayant développé 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

- Être disponible à 100% pour la formation

PRÉREQUIS

- Avoir un projet avancé de création d'entreprise dans la restauration
- Avoir besoin de monter en compétences sur la posture entrepreneuriale et la gestion d'une activité dans le secteur de la restauration, d'un accompagnement individuel et de réseau

INSCRIPTION À LA FORMATION

MODALITES D'INSCRIPTION

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

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScudfsNMjmtzo4dLQfqKnXAMdXrpjvXmx2uB0JqEOhxeNocjw/viewform?usp=pp_url

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

Vous pouvez envoyer par mail à l'adresse contact@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

Après vérification de votre éligibilité et analyse de vos besoins de formation, vous serez invité au Carburateur pour participer à un jury, composé des partenaires du programme.

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 et l'originalité du concept

la motivation du porteur

Les résultats seront communiqués par mail.

Le nombre maximum de participants retenus est 20.

4 BLOCS DE COMPÉTENCES

BLOC 1 : ENTREPRENEURIAT ET STRATÉGIE COMMERCIALE

- Analyser son marché
- 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 identité culinaire
- Fixer ses prix avec OMNES
- Cuisiner zéro déchet

BLOC 3 : COMMUNICATION /IDENTITÉ VISUELLE/EXPÉRIENCE CLIENT

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

BLOC 4 : PILOTAGE ET PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

- 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

MÉTHODES ET OUTILS 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, durant 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 ...)

TARIFS

Formation gratuite destinée aux demandeurs et demandeuses 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.

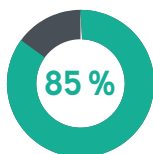
CONTACTEZ NOUS

Pour plus d'informations sur la formation contactez

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

LA PRÉCÉDENTE SESSION

ACQUISITION DES COMPÉTENCES



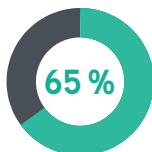
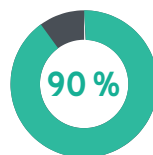
Des participants ont acquis l'ensemble des blocs de compétences à la fin de la formation.

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

La presse parle du FOODCUB

2021

FOOD
CUB

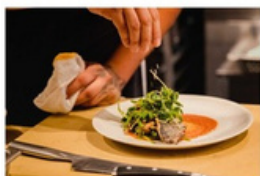
neo
restauration

LA RESTAURATION LES HOMMES LES TENDANCES LA PROFESSION LES FOURNISSEURS

Accueil > La profession

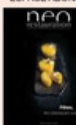
1er food court Incubateur de talent culinaire à Marseille

ENCARNA BRAYO
Publié le 23/02/2021 10h47
Toutes actualités
La profession Restauration > Cuisine
Restaurants



Les Docks Village accueilleront prochainement le FOODCUB, 1^{er} incubateur gastronomique à Marseille mais aussi du Sud Est de la France, mêlant formation d'apprentis, incubation de chefs et de concepts, espace de production et de vente mais surtout 7 corners de concepts food innovants. Un projet d'envergure visant à soutenir, accompagner et propulser, les projets ambitieux

ESPACE ABON



SE INSCRIRE À LA NEWSLETTER

15 JOURS D'ESSAI GRATUIT

EN PROJET

Marseille Nos articles Leurs idées Votre agenda Les abonnements
+ Insignes, Marseille ouvre le volet 1/3

Un incubateur culinaire à Marseille !

De la cuisine à la mer 1/3



[Détail] Le Chef-chef, l'École Militaire de Provence, Les Docks Village et la Fondation Apprentis d'Auxerre s'associent pour révéler des talents et soutenir les entrepreneurs de la restauration. Leur projet, un incubateur culinaire. Nous de suite, FoodCub.

Si les jeunes entreprises sont nombreuses à voir le jour, une part importante s'illustre restreinte de l'entre-elles parvient à dépasser les premières années d'existence. Dans le secteur de la restauration, c'est bien des jeunes entreprises qui ne dépassent pas 5 ans (enquête : étude France Stratégie 2019). Le succès d'accompagnement est soit pour soutenir un

A la carte Actualités & News Entrepreneurs & Startups Emploi & Entrepreneurs & Startups

Marseille : la nouvelle tendance des espaces de coworking culinaires

Par Lisa Donnoh 8 juillet 2020



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 atteste le manque sévère à la fermeture des restaurants et des bars, ces porte-paroles de diverses identités culturelles régionales.

Fermures définitives pour certains, "sous perfusion" des idées de réajustement pour d'autres, une reprise en demi-teinte avec un calendrier de réouverture strict, puis une instauration de joutes. Depuis l'année 2020, les professionnels de la restauration subissent coup par 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, en revanche, 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

EN BRIEF

- AMÉNAGEMENT**
Le Jardin Camille Fallot pour neuvaine dans le quartier de Saint-Victor
- CONSEIL MUNICIPAL**
Le projet d'école expérimentale de la Frèche la Belle de Marseille définitivement abandonné
- PROJET**
La ville de Marseille institue une charte de documentation pour ses élus et agents
- LA PLACE DU MÉTIER**
La Clôture s'agit d'un projet d'édification solidaire pour lutter contre l'exclusion
- SÉCURITÉ PUBLIQUE**
Un défilé des poubelles : la Préfecture de police ordonne la réquisition des agents



AGENDA DES SORTIES

Le FoodCub des Docks village est ouvert !

20 octobre 2021 Ajouter un commentaire... grandpatis



Casa Rubini et ses fameuses foccarias

Le FoodCub des Docks village est lancé ! A la façon d'un food-court, cet espace aménagé au rez-de-chaussée du bâtiment, dans l'esprit du Chelsea Market de New York, permet à des cuisiniers et à leur équipe de tester en conditions réelles, leur concept de restauration. Un espace de production, de vente et de test pour des 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 Isset Management, ont réuni les partenaires du projet pour passer de l'idée à la réalisation et faire du FoodCub un lieu de

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