



# PARCOURS CREATEUR

## Structurer son projet et apprendre à organiser une prestation de restauration

### PREREQUIS :

- Avoir 18 ans et avoir l'autorisation de travailler en France.
- Avoir un projet de création d'entreprise dans la restauration.
- Avoir un premier savoir-faire culinaire de base.

### PUBLIC :

Toute personne souhaitant entreprendre en restauration et ayant validé au maximum un diplôme de niveau 3,4 ou 5

**DUREE :** 339.5 heures réparties sur 11 semaines consécutives

### NOMBRE DE STAGIAIRES :

De 8 à 10 maximum par session.

### COUT DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Cet accompagnement est pris en charge par les partenaires de l'association (6 000 €)  
Frais d'adhésion à l'association : 50 €

### LIEU :

En présentiel, sur la Métropole Lyonnaise

### PROCHAINE SESSION

Du 23 Septembre au 06 Décembre 2024

### REUNIONS D'INFORMATIONS

Vendredi 26 Aout 2024- 11h

Vendredi 06 Septembre 2024- 14h

L'association des Saveurs et des Ailes vous propose cet **accompagnement collectif** avec des apports de **connaissances théoriques et des mises en situation professionnelle** dans notre laboratoire de cuisine et notre Food Truck Ecole, au service d'une véritable clientèle.

**Une approche très pratique** pour découvrir les métiers de chef de cuisine, et de chef d'entreprise.

Cette accompagnement collectif est la première étape avant de réaliser le « Parcours Chef d'entreprise », un parcours pour tester son projet dans notre couveuse d'entreprise avant de se lancer à son compte !

### OBJECTIFS DU PARCOURS CREATEUR :

- Valider sa motivation à créer une entreprise dans le secteur de la restauration
- S'approprier les bases méthodologiques de l'organisation d'une prestation de restauration et découvrir le métier de chef de cuisine
- S'approprier les bases méthodologiques de la démarche entrepreneuriale et découvrir le métier de chef d'entreprise
- Avancer la structuration de son projet à partir de cette méthodologie
- Renforcer des compétences douces : prendre confiance en soi, travailler en équipe, s'exprimer à l'oral, utiliser des outils numériques.

### MODALITES PEDAGOGIQUES:

Cet accompagnement collectif alterne entre des temps d'apports théoriques et des temps de mises en situation pratique. (Salle de formation, laboratoire de cuisine et Foodtruck) Les stagiaires disposent également de temps de travail en autonomie pour s'approprier les connaissances acquises et travailler sur les restitutions attendues. Les modules sont animés par des professionnels avec qui les stagiaires interagissent et développent leurs réseaux.

### MODALITES D'EVALUATION

Présentation orale avec support devant un jury en fin d'accompagnement collectif  
Présentations intermédiaires, questionnaire de connaissances, étude de cas et mises en situation pratiques.

### PROCESS DE RECRUTEMENT

- Assister à l'une de nos réunions d'informations : Inscription sur le lien [https://dessaveursetdesailes.com/rejoins-la-accompagnement collectif/](https://dessaveursetdesailes.com/rejoins-la-accompagnement-collectif/)
- Déposer sa candidature : Remplir et retourner le formulaire de candidature à l'adresse suivante : [contact@incubationcreationinclusion.fr](mailto:contact@incubationcreationinclusion.fr)
- Valider sa candidature : Convaincre le comité de sélection lors d'un entretien

### ACCESSIBILITE

- Accompagnement collectif accessible aux personnes en situation de handicap
- Contact : 06 68 13 13 03- [axelle.mollet@dessaveursetdesailes.org](mailto:axelle.mollet@dessaveursetdesailes.org)