



# PARCOURS « CREATEUR »

## 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.

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

## NOMBRE DE STAGIAIRES :

De 8 à 12 maximum par session.

## COUT DE LA FORMATION:

Le cout de la formation 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 17 Mars au 06 Juin 2025

## REUNIONS D'INFORMATIONS

- Mardi 21 Janvier 2025 à 14h
- Vendredi 31 Janvier 2025 à 11h
- Mercredi 12 Février 2025 à 14h
- Vendredi 21 Février 2025 à 11h
- Mardi 03 Mars 2025 à 09h30

L'association des Saveurs et des Ailes propose une **formation-action** à travers 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 formation est une vraie porte d'entrée pour tester son projet dans notre couveuse d'entreprise ou pour retourner sur le marché de l'emploi à des postes de commis, agent polyvalent de restauration ou de chef de partie

## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Valider sa motivation à créer une entreprise et à exercer dans le secteur de la restauration**
  - Découvrir le métier et les bonnes pratiques du chef de cuisine
  - Découvrir le métier et les bonnes pratiques du chef d'entreprise
- S'approprier les bases méthodologiques de la démarche entrepreneuriale :** étude de la clientèle, de la concurrence, définition du positionnement marché et de l'offre, prévisionnel financier, choix du statut juridique
- 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:

La formation alterne entre des temps d'apports théoriques et des temps de mises en situation pratique sur nos trois lieux de formation. (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 de formation  
Présentations intermédiaires, questionnaire de connaissances, étude de cas et mises en situations pratiques.

## PROCESS DE RECRUTEMENT

- Assister à l'une de nos 5 réunions d'information : Inscription au 06 58 21 87 60 ou sur le lien <https://dessaveursetdesailes.com/rejoins-la-formation/>
- 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

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Contact : 06 58 21 87 60 - [ludovic.picot@dessaveursetdesailes.org](mailto:ludovic.picot@dessaveursetdesailes.org)