



FORMATION : « Parcours créateur »

PREREQUIS :

Avoir 18 ans et avoir l'autorisation de travailler en France.

Avoir un projet de création d'entreprise dans la restauration.

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 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 à Villeurbanne – Métro Flachet

PROCHAINE SESSION

Du 26 janvier au 10 avril 2026

REUNIONS D'INFORMATIONS

- 24 septembre 2025 à 10h
- 16 octobre 2025 à 10h
- 05 novembre 2025 à 14h
- 24 novembre 2025 à 14h
- 10 décembre 2025 à 10h
- 05 janvier 2026 à 14h
- 19 janvier 2026 à 10h

- **90% des bénéficiaires recommanderaient la formation « Parcours créateur »**
- **89% des parcours menés à leur terme.**

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
- **Structurer son projet et le formaliser dans un livrable à partir de cette méthodologie**
- **Développer une communication orale convaincante et synthétique sur le projet**

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 7 réunions d'information : Inscription au 06 68 13 13 03 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@dessaveursetdesailes.com
- Valider sa candidature : Convaincre le comité de sélection lors d'un entretien

ACCESSIBILITE

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap, sous réserve d'un entretien avec la référente handicap.
- Contact référente handicap : 06 68 13 13 03 – audrey.colombel@dessaveursetdesailes.com