

# BROCHURE FOODCAMP

NOURRISSEZ VOS COMPÉTENCES AUTREMENT



LA SOURCE

# UN RETOUR A LA SOURCE

## La Source Foodschool

### Une école inédite

Elle est pensée pour accueillir, former, accompagner, unir et pousser les futurs restaurateurs et entrepreneurs.

C'est le moment ! Tout est à penser et à faire pour transformer et créer, ensemble, la restauration de demain, autour d'une alimentation plus responsable et respectueuse de l'environnement.

## Deviens le restaurateur/cuisinier engagé

### Qui sommeille en toi

Vous avez un plan, les manches retroussées, les couteaux affûtés.

Personne, absolument personne ne pourra vous arrêter pour opérer ce changement de route, cette reconversion qui vous fait tellement envie, ce nouveau départ en terre inconnue et fertile, cette nouvelle vie professionnelle bouillonnante...

Au cœur du Foodcamp vous allez pouvoir exprimer votre talent et vos envies afin de réussir ce pari un peu fou.

## Nos valeurs

- » Respect du vivant
- » Innovation
- » Cohérence
- » Plaisir

## Notre charte

**Elle reprend nos principaux engagements issus de notre démarche RSE globale :**

- » Éthique des pratiques & transparence
- » Qualité de l'approvisionnement
- » Politique énergétique maîtrisée
- » Gestion des déchets & surplus alimentaires
- » Équilibre alimentaire; santé; bien-être animal
- » Transmission & management positif
- » Impact économique local & amélioration continue



## Devenez le restaurateur/cuisinier engagé

### ...qui sommeille en vous

Inspiration et éveil de conscience, partage de bonnes pratiques, mises en relation avec les acteurs du secteur, et confrontation des projets avec nos experts. Tous les outils d'aujourd'hui pour accélérer et réussir son projet.



## La meilleure façon de se former ; c'est d'y goûter !

### **Le format initial**

Notre programme initial est **certifiant** et se déroule sur **3 mois puis 2 mois de stage (minimum)**. Les apprenant.e.s préparent un **Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine**. Il s'agit d'un **diplôme de niveau 3**, équivalent CAP, reconnu par l'Etat et la branche professionnelle CHR.

Prix : **6 660€ HT\***

*\*Notre formation est éligible au compte personnel de formation (CPF) et peut également faire l'objet d'un financement partiel ou total par la branche professionnelle (AKTO), de Pôle Emploi, ainsi que de l'AIRE, aide régionale de l'Île de France . Les conditions de validation dépendent de votre situation personnelle..*

### **Pré-requis :**

- » **30min d'entretien de positionnement préalable** : échange avec un membre de l'équipe pédagogique pour mieux cerner les besoins et les attentes du candidat.
- » **30min de QCM** avec des questions sur les bases de la cuisine et sur la sécurité alimentaire.



# LE FOODCAMP

Devenez le restaurateur/cuisiner engagé

## Le format en alternance

Notre programme **certifiant** en alternance se déroule sur **6 mois**. Les apprenants préparent un **Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine**. Il s'agit d'un **diplôme de niveau 3**, équivalent CAP, reconnu par l'Etat et la branche professionnelle CHR.

Prix : **4 760€ HT**

Finançable jusqu'à 100% de la formation par l'OPCO.

Salaire : Variable, en fonction de l'âge et du niveau d'étude du salarié-alternant.

Aucune charge lors de contrat en apprentissage.

## Le contenu du programme

Il s'agit de **338 heures** où ils apprennent toutes les compétences indispensables pour travailler en cuisine (découpes, cuissons, hygiène....). Notre valeur ajoutée est la part de **créativité** que nous intégrons au sein de la formation. En plus des cours obligatoires pour le diplôme, nous proposons des ateliers "spécifiques" sur **la fermentation, la pâtisserie végétale, l'anti-gaspi** ou encore **la nutri-écologie** qui participent à l'épanouissement de votre salarié.



# LE PARCOURS ALTERNANCE

## QUELLES SONT LES ÉTAPES POUR L'ALTERNANCE ?

### POUR L' APPRENANT

- 1/ Prise de contact entre l'apprenant et l'école
- 2/ Réalisation de l'entretien préalable de l'apprenant\*
- 3/ Recherche d'entreprises pour effectuer l'alternance
- 4/ Signature du contrat entre l'apprenant et l'entreprise

\*30min d'échange avec un membre de l'équipe pédagogique pour mieux cerner les besoins et les attentes du candidat suivi d'un QCM de 30min avec des questions sur les bases de la cuisine et sur la sécurité alimentaire.

### POUR L' ENTREPRISE D'ACCUEIL

- 1/ Prise de contact entre l'entreprise d'accueil, l'apprenant et l'école
- 2/ Définition des missions de l'apprenant
- 3/ Constitution du CERFA et du contrat de professionnalisation
- 4/ Envoi des documents à l'OPCO
- 5/ Confirmation de l'OPCO qui valide l'alternance de l'apprenant dans l'entreprise

\*L'envoi doit se faire 20 jours avant le 1er jour de la formation

## POURQUOI ACCUEILLIR UN ALTERNANT ?

- » La formation est, à hauteur de 100%, payée par l'OPCO.
- » Il passe 65% de son temps de formation en entreprise.
- » Selon l'âge, vous pouvez bénéficier d'aides sur le salaire.

**"Une aide de 5 000 € ou 8 000 € est accordée  
aux entreprises pour les embauches  
d'apprentis dont les contrats sont signés  
jusqu'au 31 décembre 2022."**

Source : [entreprendre.service-public.fr](http://entreprendre.service-public.fr)

La majorité de nos apprenants sont des personnes en réorientation **qui ont fait le choix** de se former au métier de commis de cuisine. Ils sont donc motivés et engagés pour apprendre à vos côtés.



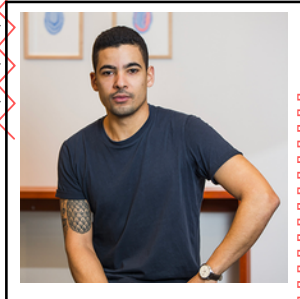
# NOS SOURCIERS AMBASSADEURS

## Nos marraines & Parrains

Ils croient en nous et ont accepté de soutenir l'école en accompagnant nos apprenants pendant leur formation.



**Alessandra Montagne**  
Cheffe de Nosso



**Simon Auscher**  
Chef Indépendant



**Arnaud Daguin**  
Ancien chef &  
Président de Pour une  
Agriculture du Vivant



**Virginie Pelletier**  
Co-fondatrice de  
Hank Burger

## NOS CHEF.FE.S

Ils forment nos apprenants lors de leur période à l'école et les guident vers une cuisine plus responsable.



**Pedro Gomes**  
Chef référent

Armé d'une expérience de 20 ans, il a officié 7 ans dans les cuisines du Groupe Loiseau. Si son parcours se traduit par une cuisine bistro voire gastro, à présent, il souhaite se consacrer vers des recettes plus accessibles, plus conscientes, de saison et surtout, plus «sexy».



**Vanessa Lépinard**  
Cheffe en fermentation

Après une carrière dans l'audiovisuel et une reconversion réussie, elle a intégré des établissements tous plus différents les uns que les autres (La Maison du Saké, Nanashi, Suri). À travers ses expériences, elle se spécialise dans la cuisine fermentée. Kefir, kombucha et lacto-fermentation n'ont aucun secret pour elle ! (et n'en auront bientôt plus pour vous)



**Maeva Tur**  
Pâtissière végétale

Fille d'un chef, elle a grandi dans l'univers de la restauration marquée par des influences méditerranéennes. Illustratrice depuis 10 ans, elle décide de se former à la pâtisserie végétale en 2008. Aujourd'hui, elle est formatrice et consultante en cuisine végétale.

# ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

NOUVELLE  
GARDE

LE MERMOZ

fulgurances

É P O Q

the friendly kitchen  
RESTAURANT & BAR À VIN VÉGÉTALIEN

RAMBO

NOSSO

L'AVANT - POSTE  
7 RUE DE LA FIDÉLITÉ CODE POSTAL  
RESTAURANT F - 75010

LA GUINGUETTE  
D'ANGELE  
PARIS



PAVILLON DES CANAUX

SEPTIME

Pouliche

AMANDINE CHAIGNOT

CUISINE ENGAGÉE  
LES RÉSISTANTS  
16-18 RUE DU CHATEAU D'EAU - 75010 PARIS

café Klin

BARBOT

POISSONS BOISSONS

baie  
table d'hôtes

POTEL & CHABOT  
PARIS

Candida.

LPOF

Interfabric

TINTAMARRE

djANGO  
Pigalle  
RESTAURANT

SEZONO  
Restaurant - Marché - Traiteur

COMPTOIR  
DES FABLES

VENTRUS  
AVEC VUE

yuman

La Table de Colette

STARVING  
CLUB

ÉPICERIE  
L'IDÉAL



Les  
Marmites  
Volantes

SOSA

BONHOMIE  
BANQUET & RESTAURANT

GRAND POWERS  
PARIS

sapid

Bloempot

LE PERCHOIR  
PAR MANON FLEURY

LES PANTINS  
restaurant • caviste • catering

BONNE AVENTURE  
resto - cave - bar à vin

BETTERAVE

# LES TÉMOIGNAGES DE NOS APPRENANTS



J'ai eu la chance de faire la formation de La Source pendant 3 mois, c'était une incroyable expérience humaine et professionnelle! Je recommande cette école pour la qualité et la diversité des cours, son approche moderne et engagée de la cuisine et du monde de la restauration, son équipe pédagogique bienveillante et ultra motivée pour faire bouger les choses.



*Morgane*



Une super formation en cuisine avec La Source ! On travaille avec des chef.fes bienveillant.es, des cours originaux (fermentation, pâtisserie végétale, mixologie...). On nous apprend à cuisiner de manière responsable (zéro déchet, alternative vege/vegan). Si vous souhaitez faire une reconversion en cuisine, foncez !



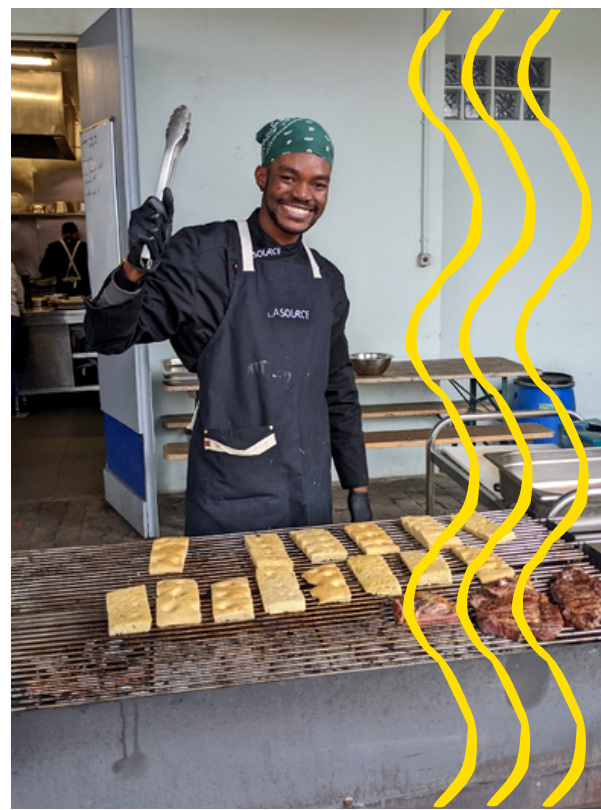
*Elsa*



La Source Foodschool c'est LA formation pour tous les acteurs de la restauration de demain. Durabilité et cuisines alternatives (fermentation, pâtisserie végétale, cuisines indienne, mixologie,...), toutes les clés pour construire votre projet sont là, sans oublier les rencontres humaines exceptionnelles ! La Source, on s'y abreuve les yeux fermés.



*Sarah*





**INITIAL**

4 DÉPARTS PAR AN

**OCTOBRE | JANVIER | AVRIL | JUILLET**

**ALTERNANCE**

DÉPART TOUS LES 7 MOIS

**PROCHAINE RENTRÉE : JANVIER**

Tarifs, financements possibles et inscription sur le site :  
[www.lasource-foodschool.com](http://www.lasource-foodschool.com)

CONTACT & ACCÈS

**LA SOURCE FOODSCHOOL**

À LA CITÉ FERTILE, 14 Avenue Edouard Vaillant, 93500 Pantin

RER E - Pantin | M5 - Hoche / M7 - Quatre chemins | T3 - Ella Fitzgerald | Bus 170, 249 ou 330 - Jean Moulin

T. 01.76.36.05.74 | [contact@lasource-foodschool.com](mailto:contact@lasource-foodschool.com)