

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

Tu as un plan, les manches retroussées, les couteaux affûtés.

Personne, absolument personne ne pourra t'arrêter pour opérer ce changement de route, cette reconversion qui te fait tellement envie, ce nouveau départ en terre inconnue et fertile, cette nouvelle vie professionnelle bouillonnante.

Au cœur du Foodcamp tu vas pouvoir exprimer ton talent et tes 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



LES

FOODCAMPUS

LE FOODCAMP PANTIN

Se former à la source du projet

Se confronter à la réalité du métier de cuisinier en intégrant un programme immersif, adapté aux enjeux de notre époque et en apprenant aussi bien les bases dites "classiques" que les nouvelles alternatives plus "végétales".

📍 La Cité Fertile



LE FOODCAMP TOULOUSE

La streetfood au coeur du programme

Acquérir les bases en techniques de cuisine pour pousser ta créativité sur une cuisine du monde moderne, accessible et conviviale tout en intégrant des produits de qualité et de saison, pour une streetfood 100% engagée !

📍 Les Halles de la Cartoucherie

LE FOODCAMP BORDEAUX

Évoluer dans un écosystème engagé

Dans votre programme, bénéficiez de l'intervention d'acteurs locaux et impliqués dans la transition écologique tels qu'Origines, Micro Winerie ou La Lune. Et profitez de belles opportunités professionnelles avec la présence de plusieurs espaces de restauration sur place

📍 Darwin



LE PROGRAMME

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

Le contenu du programme

Grâce au Foodcamp, tu vas acquérir toutes les compétences indispensables pour travailler en cuisine (découpes, cuissons, hygiène, organisation de plans de travail...). Notre valeur ajoutée est la part de créativité et d'éco-responsabilité que nous intégrons au sein de la formation. Le programme contient aussi des ateliers de cuisine "spécifiques" tels que la fermentation, la pâtisserie (traditionnelle et végétale), l'anti-gaspi ou encore des masterclass qui participent à la qualité de l'expérience pédagogique.

	En initial	En alternance
Campus	Bordeaux (Darwin), Pantin (La Cité Fertile) & Toulouse (La Cartoucherie)	
Certification	Titre à Finalité Professionnel - Commis de Cuisine Niveau 3, équivalent CAP, reconnu par l'Etat et la branche professionnelle CHR.	
Durée	3 mois de formation + 2 mois de stage (min.)	10/11 mois en alternance (le rythme dépend du campus)
Pré-requis	Avoir + de 18 ans. Réussir l'entretien de positionnement préalable.	Avoir + de 18 ans. Réussir l'entretien de positionnement préalable. <i>(Si + de 30ans, pouvoir justifier d'un projet entrepreneurial)</i>
Prix	7 200 TTC* (pack couteaux optionnel : 180€ TTC)	Pris en charge par l'OPCO (AKTO) Pas de reste à charge.
Salaire	Rémunération du stage au-delà de 2 mois.	Variable, en fonction de l'âge et du niveau d'étude de l'apprenti.

*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..

DEVENEZ
LA SOURCE
DU
CHANGEMENT

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/ Remplissage du formulaire envoyé par La Source
- 3/ Constitution du CERFA et du contrat d'apprentissage par La Source
- 4/ Envoi des documents à l'OPCO par La Source
- 5/ Après signature des contrats, validation du dossier par l'entreprise sur son espace AKTO

POURQUOI ACCUEILLIR UN APPRENTI ?

Nos apprenants sont des personnes **qui ont fait le choix** de se former au métier de commis de cuisine mais avec une démarche responsable. Ils sont donc motivés et engagés pour apprendre à vos côtés.

La formation est **financée par l'OPCO** sans reste à charge.

"Une aide de 6000 €/an est accordée aux entreprises pour les embauches d'apprentis dont les contrats sont signés en 2023."

[Plus d'infos](#)

Source : entreprendre.service-public.fr



LE PARCOURS ALTERNANCE

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail, établi par le CFA. Il est signé par l'employeur, l'apprenti(e) et son représentant légal s'il est mineur.

Ce contrat de travail est à durée déterminée, assorti d'**une période d'essai de 45 jours**. Sa durée varie de 6 mois à 3 ans selon le cycle de formation.

C'est une formation en alternance fondée sur un véritable partenariat entre l'apprenti, l'entreprise via le "maître d'apprentissage" et le CFA.

Afin de permettre une réelle mise en œuvre de la pédagogie de l'alternance, la communication entre les différents acteurs (apprenti(e), formateurs et maître d'apprentissage) et la validation des compétences acquises en entreprise et au CFA, sont réalisées à l'aide d'un outil dématérialisé : **le livret d'alternance**.

À QUEL EMPLOYEUR DOIS-TU T'ADRESSER ?

L'employeur doit être autorisé à former des apprenti(e)s. Il devra, pour cela, effectuer la formation "permis de former". La fonction de "maître d'apprentissage" est assurée soit par l'employeur, soit par un salarié qualifié, directement responsable de la formation de l'apprenti(e). Plus d'infos dans le Guide du Maître d'Apprentissage.

QUELLES SONT LES CONDITIONS POUR DEVENIR APPRENTI ?

Avoir 16 ans dans l'année de la signature du contrat, ou 15 ans à la date de signature du contrat pour les jeunes qui ont terminé le premier cycle de collège. L'âge maximum est fixé à moins de 30 ans, sauf cas particuliers.

QUEL EST TON STATUT ?

L'apprenti est salarié, titulaire d'un contrat de travail soumis aux règles du Code du Travail et de la Convention collective dont relève l'entreprise d'accueil. La période d'essai est de 45 jours. La rémunération est fixée en pourcentage du SMIC. Pour calculer le coût de la rémunération de l'apprentissage, cliquez ici.

QUEL EST LE COÛT DE LA FORMATION ?

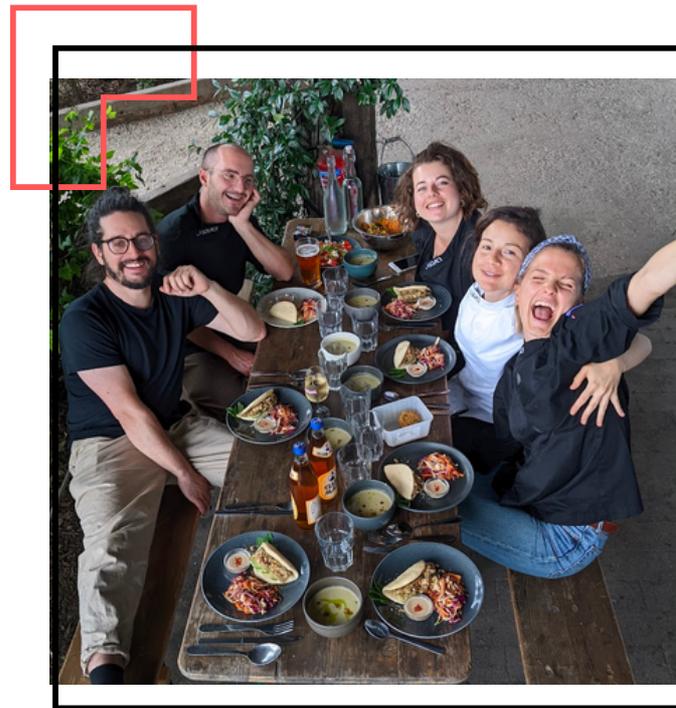
La formation au CFA est gratuite pour les apprenti(e)s et prise en charge par l'OPCO (1er équipement inclus).

LES TÉMOIGNAGES DE NOS APPRENANTS



“ J'ai eu la chance de faire la formation de La Source, 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 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

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



PROCHAINS DÉPARTS

 **BORDEAUX**
JANVIER 2024

 **PANTIN**
JANVIER 2024

 **TOULOUSE**
JANVIER 2024

Tarifs, financements possibles et inscription sur le site :
www.lasource-foodschool.com

LA SOURCE

T. 01.76.36.05.74 | bienvenue@lasource-foodschool.com