

# Formation aux métiers de la petite restauration, snack...

**Formacode 42725 – CPF 131 902**

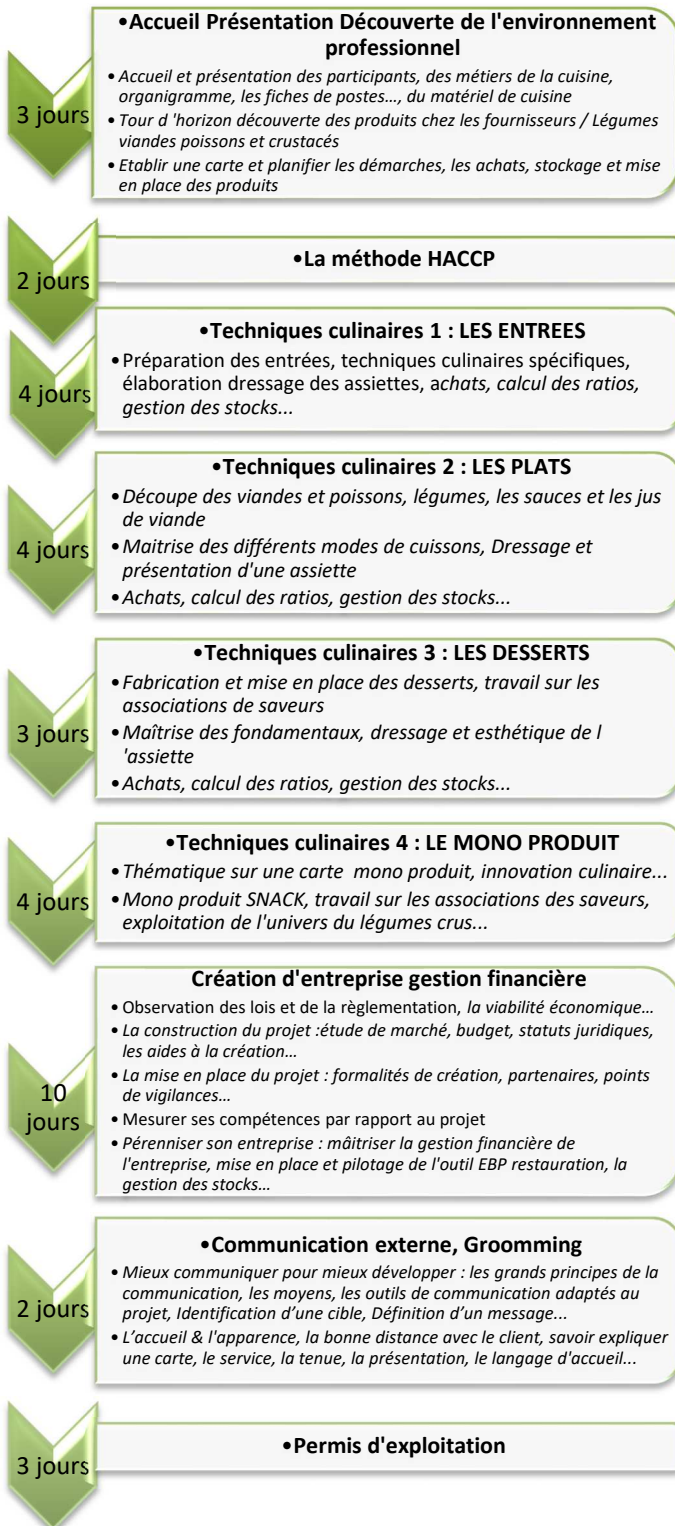
*Une formation courte, pratique et réaliste qui permet au stagiaire d'être acteur de son projet*

**Grace à l'alternance de modules pratiques et théoriques, dispensés par des professionnels de la restauration et de la gestion d'entreprise, vous obtiendrez l'ensemble des compétences nécessaires pour créer, gérer et pérenniser votre activité professionnelle.**

## Objectifs pédagogiques

- Appréhender l'ensemble des étapes nécessaires pour la création de son snack, ERP...
- Savoir s'organiser pour la production et s'approprier les principales techniques culinaires
- Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Satisfaire aux exigences légales du Permis d'exploitation
- Accueillir et fidéliser sa clientèle
- S'approprier les règles de base pour la gestion et le développement de l'activité
- Savoir diversifier sa production et pérenniser son entreprise

<b>Public concerné</b>	Toute personne souhaitant se former et s'engager dans une démarche de création ou de développement de food -truck, de snack ou de projet dans la petite restauration	
<b>Pré-requis</b>	Sélection par entretien individuel, visant à évaluer la motivation du candidat, connaissances cuisine, maîtrise de l'informatique souhaitée	
<b>Modalités pédagogiques</b>	Restaurant pédagogique pour une mise en situation réelle Etudes de cas, Echanges de pratiques Apports théoriques et pratiques Travail individuel et en sous-groupes. Visites de terrain (cours...)	
<b>Moyens pédagogiques</b>	Salle de formation entièrement équipée : matériel informatique, imprimantes... Logiciel EBP Restauration Facilité d'accès	
<b>Supports pédagogiques</b>	Livret technique, outils pédagogiques, logiciels de gestion... Mise à disposition de l'atelier cuisine entièrement équipé	
<b>Lieu de la formation</b>	<b>Ingeneria Projet</b>	
	5 Rue Coutellerie 13 002 MARSEILLE	55 Place Deis Pescaire 83 600 FREJUS
<b>Evaluation des acquis de la formation</b>	Chaque module fera l'objet d'une évaluation par QCM, ou autres méthodes, Mise en situation pratique pour le volet technique Formalisation progressive du dossier de création d'entreprise des participants	
<b>Durée et Date</b>	35 jours, soit 245 heures Date à définir en fonction de la demande	
<b>Cout, financement</b>	Sur demande, à définir en RDV individuel	
<b>Nombre de participants</b>	Minimum 10 et maximum 14 participants	
<b>Intervenants</b>	Une équipe pluridisciplinaire de formateurs <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ des professionnels de l'accompagnement à la création d'entreprise</li> <li>➢ un chef de cuisine</li> <li>➢ des spécialistes de la méthode HACCP</li> </ul>	
<b>Formalisation à l'issue de la formation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attestation de formation</li> <li>• Attestation HACCP</li> <li>• Permis d'Exploitation</li> </ul>	
<b>Contact</b>	<p style="text-align: center;"><b>Mélanie MULOT</b></p> <p>☎ 06 33 64 66 41 - 04 92 58 91 92 ✉ <a href="mailto:contact@ingeneria.org">contact@ingeneria.org</a> <a href="http://www.breakexpress.com">www.breakexpress.com</a></p>	



*Siège social*

**INGENERIA Projet**- 55 Place Dei Pescaire – Quartier Latin V – 83 600 FREJUS

RCS Fréjus 811606383- Siret 81160638300016- Ape 8559A - N°Déclaration Activité Formation 93830505383

☎ 06 33 64 66 41 – 04 92 58 91 92 ✉ [contact@ingeneria.org](mailto:contact@ingeneria.org)

[www.ingeneria-emploi-formation.fr](http://www.ingeneria-emploi-formation.fr)