

PROGRAMME DE FORMATION

Objectifs pédagogiques

- Appréhender l'ensemble des étapes nécessaires pour la création d'une activité de traiteur
- 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
- S'approprier les règles de base pour la gestion et le développement de l'activité
- Savoir diversifier sa production et pérenniser son entreprise

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

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.

