

FERRANDI ENTREPRENEURS

Concept Lab

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

72 heures

PRÉ-REQUIS

Fondamentaux de la cuisine/ pâtisserie professionnelle

PUBLIC VISÉ

Adultes en reconversion professionnelle ayant un projet de création d'entreprise dans le secteur de la gastronomie

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 18 octobre au 19 novembre 2021
(sous réserve d'un nombre de 5 stagiaires minimum)

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Mettre au point son identité culinaire dans le Concept Lab'
- Élaborer ses recettes et son offre
- Tester la commercialisation de vos productions en conditions réelles de service

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Organisation des postes de travail.

Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Mise au point des fiches techniques de son concept de restauration.

Utilisation du vocabulaire professionnel et des fiches techniques.

Connaissance des critères de qualité et d'achat des produits.

Réalisation de la production culinaire de son concept.

Élaboration d'une carte.

Mise en place d'un service en conditions réelles.

Analyse de l'expérience client.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Mise en situation professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire de satisfaction formation "à chaud"
- Attestation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Création d'une entreprise dans le secteur de la gastronomie

TARIFS

5900 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 18/03/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE