



CREER UNE ACTIVITE DE RESTAURATION: Gestion et Création d'Entreprise durable

Bloc 3- Titre professionnel des Cuisiniers de terroir (Niveau 4-Bac)

Formation n°25CV-CUI-Crea | Mise à jour le 13 Decembre 2024

Code ROME Pôle Emploi G1602

Enregistrée au RNCP n°38821 depuis le 27/03/2024 et jusqu'au 27/03/2027 - Certificateur : Afrat
Poursuite de formation (facilitation de l'intégration d'un niveau 4) ou accès direct à l'emploi

Dans son rôle d'ambassadeur.trice des territoires et de la transition, le.la cuisinier.e des terroirs doit également maîtriser les outils et compétences liés à la gestion. Cette dimension est essentielle pour pérenniser une activité qui allie impact social et écologique positif et viabilité économique.

Le bloc 4 de la formation accompagne le.la cuisinier.e des terroirs dans l'acquisition des compétences essentielles pour concevoir, promouvoir et gérer une activité de restauration durable. En clarifiant son projet professionnel, en découvrant les concepts et offres de restauration, et en maîtrisant la gestion financière et durable, le.la cuisinier.res des terroirs pourra s'inscrire pleinement dans les valeurs de la transition alimentaire.

LES + DE LA FORMATION A L'AFRAT

Une **équipe de formateurs pluridisciplinaires** composée de professionnels en activité pour bénéficier de réponses concrètes

Une formation **indépendante et complémentaire** de la formation globale donnant plus de flexibilité au porteur de projet

L'accessibilité grâce au format **classe virtuelle** permettant de suivre la formation depuis n'importe quel lieu

LIEUX ET METIERS

À l'issue de cette formation, les futur.e.s entrepreneur.e.s en restauration pourront explorer une diversité de métiers et de lieux pour développer leur activité. Que ce soit dans un projet de création, de reprise ou de gérance, les apprenant.e.s pourront s'investir dans des établissements variés, tels que des restaurants de terroirs, des bistrotts brasserie, des cafés cantines, traiteurs ou tables d'hôte

PROFIL

- Esprit d'initiative et créatif ←
- Avoir une idée précise de son projet entrepreneurial ←
- Écoute et ouverture d'esprit ←
- Capacité de travail et d'organisation ←
- Autonomie ←



UN MÉTIER PORTEUR ET VERITABLE LEVIER DE LA TRANSITION

Le métier de cuisinier fait partie des 21 métiers les plus recherchés selon Pôle emploi (plus de 17500 offres en janvier 2024). L'approche cuisine alternative et végétale est de plus en plus demandée par les restaurateurs et les consommateurs.

L'alimentation, responsable en France de 23% des gaz à effet de serre, est considérée aujourd'hui comme un des principaux leviers pour réduire l'empreinte carbone des français.



OBJECTIFS DE FORMATION

- Développer son profil entrepreneurial: les bases de gestion, appréhender le métier de chef d'entreprise
- Construire son projet de restaurant et vérifier la faisabilité et la viabilité du projet
- Préparer la promotion et la commercialisation de son restaurant

DATES 16 juin au 11 juillet 2025
LIEU Chez vous, en classe virtuelle (visioconférence)
DUREE 120 h de cours
PLACES 10 places disponibles par session.

PRE-REQUIS

Avoir une idée de création relativement définie

Maîtriser l'outil informatique
Pouvoir se connecter à Internet avec un ordinateur équipé d'une webcam

CONTENU

CONSTRUCTION DE SA POSTURE ENTREPRENARIALE (9H)

Définir ses motivations et connaître ses ressources

DÉFINITION D'UN CONCEPT DE RESTAURATION RESPONSABLE (15H)

Construire son offre et son concept et la positionner sur le marché

GESTION FINANCIERE D'UN RESTAURANT (33H)

Maîtriser les bases de la comptabilité gestion pour vérifier la viabilité financière du projet

Préparer un projet de reprise

COMMUNICATION DE L'OFFRE DE RESTAURATION (18H)

Connaître et cibler les outils adaptés à son territoire. Créer son argumentaire commercial

GESTION DURABLE DE L'ACTIVITÉ (30H)

La cuisine durable ou comment travailler son assiette ou ses approvisionnements pour avoir un meilleur impact sur l'environnement. Bien être au travail

ACCOMPAGNEMENT POUR LA CRÉATION DE SON DOSSIER (6H)

RYTHME HEBDOMADAIRE

30h/semaine - 2x 3h/jour sur 5 jours

EVALUATION

Formalisation d'un dossier présentant son projet & présentation du projet devant des acteurs des restaurateurs

INSCRIPTION

- 1/ Pré-inscription sur www.afrat.com
- 2/ Participation à une session d'information
- 3/ Entretien individuel

FINANCEMENT

Eligible au CPF

Financement possible selon profil. Tarif de la formation sur demande.

CONTACT

REFERENTE DE FORMATION
Vanessa Monier- 04 76 95 77 25
vanessa.monier@afrat.com

AFRAT
314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors
www.afrat.com
afrat@afrat.com

90% de satisfaction générale sur cette formation

EN 2024

100 % De réussite à l'examen (10 candidats admis sur 10 candidats présentés)

80% Des stagiaires en emploi ou en création à l'issue de la formation



pôle emploi

Pôle Emploi vous accompagne dans l'ingénierie de financement de votre parcours individuel

L'AFRAT est signataire de la charte H+ pour favoriser l'accueil des personnes en situation de handicap. Nous sommes à votre écoute pour envisager des aménagements qui faciliteront votre formation



N°SIRET AFRAT : 77947830400016