



FOODCUB 4

INCUBATEUR CULINAIRE A MARSEILLE

Le FoodCub, premier incubateur culinaire de Marseille, permet à des demandeurs et demandeuses d'emploi de structurer et de concrétiser leur projet d'entreprise dans le secteur de la restauration qui évolue en permanence et été bousculé par la crise sanitaire. Les participant-es bénéficient d'une formation théorique et technique spécifique à la gestion d'une entreprise dans le secteur de la restauration, d'un accompagnement de professionnels expérimentés, d'une mise en réseau avec de grands acteurs économiques locaux.

Après validation de la formation, et uniquement sur sélection, certains pourront avoir un accès facilité à un espace de vente partenaire.

Le FoodCub a été imaginé par Constructa, les Apprentis d'Auteuil, l'Ecole Hôtelière de Provence, le Carburateur et soutenu par Pôle Emploi.

Vous trouverez-ci-après le programme de formation.

FORMATION ENTREPRENEURIALE

OBJECTIFS

- Savoir adapter l'offre et la gestion d'une entreprise dans la restauration face aux enjeux actuels : digitalisation, recrutement, approvisionnement, distribution...
- Etre capable de concevoir une stratégie commerciale et de communication vis à-vis des besoins identifiés
- Maitriser les outils de gestion d'une entreprise dans la restauration

Durée de la formation : **294 heures**

Rythme : **7 heures par jour ; 4 à 5 jours par semaine**

PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation est à destination des entrepreneurs ou personne ayant un projet avancé d'entreprise dans le secteur de la restauration, et ayant un besoin de maîtriser les compétences entrepreneuriales et managériales associées.

CRITERES D'ÉLIGIBILITÉ

- **Ne pas avoir créé d'activité dans le secteur de la restauration**
- **Etre demandeur d'emploi**
- **Être disponible à 100% durant la période de formation**

PRÉREQUIS

- Avoir un projet avancé de création d'entreprise dans la restauration
- Maitriser les savoirs de bases : lire, écrire, compter
- Des connaissances en informatique

CALENDRIER

Candidatures ouvertes du 2 avril au 18 avril 2024

Jury d'entrée en formation le 2 mai 2024

Démarrage de la formation le 27 mai 2024

Fin de la formation le 23 juillet 2024

PROGRAMME DE FORMATION

BLOC 1 : ENTREPRENEURIAT ET STRATÉGIE D'ENTREPRISE

- Vision & Mission de l'entreprise
- Analyser son marché
- Le mix - marketing
- Construire sa stratégie commerciale
- Pitcher son entreprise
- La check-list administrative
- Monter son projet d'entreprise

BLOC 3 : COMMUNICATION & EXPÉRIENCE CLIENT

- L'expérience client au cœur du service proposé
- Les nouvelles tendances marché en restauration
- Maîtriser le marketing digital : réseaux sociaux, SEO, site internet...
- Construire son identité visuelle

BLOC 2 : IDENTITÉ ET ORGANISATION DE L'OFFRE CULINAIRE

- HACCP
- Gérer les stocks et les approvisionnements
- Réaliser des fiches techniques
- Construire son identité culinaire
- Masterclass culinaire
- Fixer ses prix avec OMNES
- Cuisiner zéro déchet
- Les nouveaux modes de distribution

BLOC 4 : PILOTAGE ET PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

- La gestion des ressources humaines
- Management d'équipe
- La Responsabilité environnementale et sociétale des entreprises
- Business plan financier
- Financer son projet d'entreprise
- Construire son réseau : LinkedIn et rencontres inspirantes
- Les outils de gestion dans la restauration (logiciels caisse, trésorerie, salle)

PEDAGOGIE ET EVALUATION

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation mêlera théorie, pratique, mise en situation et observations. Les modules sont construits de façon dynamique, en fonction des besoins des stagiaires. Les intervenants identifiés sont issus de la restauration. Plusieurs évènements, tables rondes seront organisés avec la participation d'acteurs locaux : restaurateurs, chefs étoilés, producteurs, start-ups. Un accompagnement individuel par la référente pédagogique viendra compléter la formation théorique. Un Drive partagé avec de la veille sectorielle permanente sera accessible.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations seront réalisées à l'entrée, pendant et la fin de la formation. Un jury final permettra l'obtention d'une attestation de formation. Le stagiaire présentera un projet d'entreprise dans la restauration suite à la formation (plan de financement, business plan, identité visuelle, prévisionnel financier, organisation culinaire, stratégie managériale ...)

Cette présentation validera l'acquisition des modules abordés pendant la formation.

Une évaluation intermédiaire du même format sera prévue à mi-parcours.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Pour connaître les possibilités d'adaptation à une situation de handicap, contactez notre référent handicap : Muriel BERNARD-REYMOND / mbernard-reymond@le-carburateur.fr

Une réponse vous sera apportée 48h à la suite de votre demande.

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations sur la formation contactez www.le-carburateur.fr / 04 43 42 23 70 / contact@le-carburateur.fr

ACCOMPAGNEMENT RENFORCÉ

RDVS INDIVIDUELS

Parce qu'une entreprise accompagnée multiplie ses chances de pérenniser son activité, le Carburateur propose un accompagnement sur mesure aux FoodCubers. Durant la formation, chaque FoodCuber peut solliciter un temps d'accompagnement individuel chaque semaine. Ces rendez-vous permettent de conseiller sur la stratégie d'entreprise et ont pour objectif de faire avancer chaque entrepreneur sur les sujets inhérents à son activité : RH, communication, financier, pilotage, commercial, marketing, organisation...

RENCONTRES INSPIRANTES ET MISE EN RÉSEAU

Véritable tremplin, le FoodCub est une occasion unique pour lancer son projet en rencontrant des professionnels expérimentés, référents dans leur domaine. Le dispositif prévoit des moments de témoignage, de rencontre et des tables rondes avec des chefs issus de parcours divers : chefs de restaurant étoilé de la région, serial entrepreneur, créateur de concept innovant, gérant de chaîne de restauration... Au total 20 rencontres ont été réalisées entre 2021 et 2023. Aussi, les FoodCubers bénéficient d'un accès facilité au réseau de financement local (IMM, France Active, banques...).

INCUBATION SUR LES LIEUX PARTENAIRES

En se basant sur l'évaluation finale de la formation et les résultats du concours culinaire organisé par les partenaires, et dans la limite des places disponibles, certains Foodcubers pourront avoir accès à des espaces de production et de vente et d'un accompagnement durant un an dans un lieu partenaire comme les DocksVillage (foodcourt) ou le Monticole culinaire du Plan d'Aou (cuisine partagée).



INSCRIPTION À LA FORMATION

INSCRIPTION

Pour participer au FoodCub, merci de compléter le questionnaire en ligne suivant :

<https://docs.google.com/forms/d/1C0WggCbKgZAJENzwPal5wPrOTq5XIIYCTnPLs0Q40m8/edit>

A NOTER : 1 QUESTIONNAIRE PAR PARTICIPANT-E ET NON PAR PROJET

Vous pouvez envoyer par mail à l'adresse contact@le-carburateur.fr tout autre élément permettant au jury d'apprécier votre candidature au regard des critères énoncés (business plan, support de présentation de votre projet, CV...).

JURY D'ENTRÉE EN FORMATION

Un jury se réunira après vérification de l'éligibilité du candidat et analyse des besoins de formation. Il sera composé d'un des partenaires du programme et d'un spécialiste de la restauration.

Une présentation de votre projet/parcours vous sera demandée et sera suivi d'un temps de questions réponses.

Le jury d'entrée examinera :

- La viabilité du projet entrepreneurial
- la motivation du porteur du projet

Les résultats seront communiqués par mail.

Le nombre maximum de participants retenus est 12.

TARIFS

Formation gratuite destinée aux demandeurs et demandeuses d'emploi

SESSION 2023



12 Participant.es



1 Concours culinaire



12 Formateur-trices



7 Emplois créés sur 2023



5 Rencontres réseaux

5 Personnes ont ouvert leur restaurant

0 Abandon en cours de formation

4 Personnes sont en cours de création

Le taux de satisfaction

100%

Des participants ont trouvé la formation satisfaisante

Des participants ont trouvé que la formation s'adaptait à leurs besoins

100%

chiffres obtenus grâce au questionnaire de satisfaction de fin de formation

90%

Des participant-es ont acquis ou sont en cours d'acquisition de tous les modules

chiffres obtenus grâce aux résultats du jury final



"Les intervenants sont très sympas, très généreux pour donner de l'information, nous aider à comprendre et réaliser notre projet d'entreprise"



"Une meilleure compréhension des enjeux de la création d'entreprise appliquée au secteur de la restauration, des réponses concrètes sur des thématiques importantes, une structure de mon projet, une meilleure connaissance des acteurs locaux et solutions à notre disposition pour aborder sereinement la création d'entreprise"



"J'ai développé des compétences et du réseau avec des personnes liées au domaine et je réalise que la restauration n'est pas seulement cuisiner mais manager, avoir des compétences en marketing et en gestion"

BILAN GENERAL

42 participant-es

18 entreprises créées

40 emplois créés

Le Foodcub, exhausteur de talents culinaires

Par Laurence David, le 28 septembre 2022
Journaliste



une fermeture intensive de deux mois et dix mois de mise à l'essai dans le centre commercial des Docks Village. @DR

Magazine

Le FoodCub des Docks village est ouvert !

20 octobre 2021 Ajouter un commentaire... grandpatis



Casa Rubini et ses fameuses focaccia

Le Foodcub des Docks village est lancé ! A la façon d'un food-court, cet espace aménagé du bâtiment, dans l'esprit du Chelsea Market de New York, permet à des cuisiniers et à de nombreux concepts culinaires innovants. A l'origine du projet, il y a un constat : 80% des jeunes entreprises du secteur de la restauration dirigées et opérées par des chefs ne dépassent pas 5 ans. Et 25,5% des jeunes de niveau Bac et CAP pointent toujours au chômage 4 ans après la fin de leurs études.

En avril 2020, porté par Amundi Immobilier (société de gestion du groupe Amundi spécialisée dans le développement, la structuration et la gestion de fonds immobiliers) et Constructa Asset Management, ont réuni les partenaires du projet pour

Qui sont les 5 acteurs à avoir imaginé le FoodCub ? - Amundi Immobilier, le Bailleur Docks de Marseille, qui est à l'origine du

A la Une Actus Arts & Spectacles Éducation Économie Emploi Entrepreneurs Médias

Marseille : la nouvelle tendance des espaces de coworking culinaires

Par Lisa Domanech 8 juillet 2021



Avec l'arrêt brutal des services en salle pour les professionnels de la restauration et l'essor de la vente sur internet, de nouvelles pratiques ont émergé dans le monde des chefs. Aujourd'hui, des espaces de coworking culinaires voient le jour, présentés comme des "dark kitchens" ou comme des sites de professionnalisation. Reportage à Marseille.

La crise liée au Covid-19 a bouleversé les habitudes les plus ancrées, voire sacrées sur le territoire français. En outre, le manque sévère de la fermeture des restaurants et des bars, ces porte-paroles des diverses identités culturelles régionales.

Fermures définitives pour certains, "sous perfusion" des aides de l'État pour d'autres, une reprise en demi-teinte avec un calendrier de réouverture étiré, puis une restauration de juges. Depuis l'année 2020, les professionnels de la restauration subissent coup par coup les rebondissement de la crise sanitaire à laquelle ils sont les premiers exposés.

Si nombreuses ont été les entreprises à mettre la clé sous la porte pour se lancer dans un nouveau business, d'autres, un nombre, ont vu un marché de niche émerger de cette situation, celui de la vente en livraison qui trouve déjà son lot d'adeptes.

Marseille, ville de coworking

enquêter ce tester,

EN BREF

- AMÉNAGEMENT**
Le jardin Lamy fait peau neuve dans le quartier de Saint-Victor
- CONSEIL MUNICIPAL**
Le projet d'école expérimentale de la Flèche la Belle de Mal définitivement abandonné
- PROBITE**
La Ville de Marseille instaura une charte de déontologie pour ses élus et agents
- LA PLACE QUI RÉCHAUFFE**
La Cloche Sud organise un événement solidaire pour lutter contre l'exclusion
- SÉCURITÉ PUBLIQUE**
Cinq cas de possession : La Préfecture de police ordonne la réquisition des agents



AGENDA DES SORTIES

