Ref. formation 201608010733

Food Truck

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

COOKING CONSEIL ET FORMATION
Hélène Pineau
07.50.06.91.65
commercial@cooking-cf.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

-

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Vous voulez vous lancer dans l'aventure « Food Truck »: grâce à notre formation, vous bénéficierez de nos cours pratiques, théoriques et conseils afin de lancer votre business en toute sécurité. Se former est nécessaire pour ouvrir son Food Truck, food-entrepreneur est un métier.

Contenu et modalités d'organisation

Nous verrons ensemble : - Les différentes étapes légales : déclarations des statuts, réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, l'obtention d'un emplacement de stationnement. - Le business plan : les différentes étapes d'un business plan adapté au Food Truck. - Le Food Truck : bien acheter, aménager et valoriser son Food Truck. - Les fournisseurs : savoir réaliser les meilleurs achats et en fonction de vos besoins. - Réalisation de sa carte : le marketing sur une carte de restaurant - Des techniques de cuisine : élaboration de vos recettes dans un Food Truck en conditions réelles. - La vie à bord d'un Food Truck : pour éviter le pire, appliquez tout de suite le meilleur, issu d'une solide expérience. 8 Modules pour créer un Food Truck JOUR 1 1. Les différentes étapes légales : - Quels types de société et les démarches pour créer son entreprise. - Élaborer un plan de communication efficace. - Comment trouver un bon emplacement, où faire ses démarches ? - L'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. 2. Devenir un food entrepreneur : - Qui êtes-vous ? Votre parcours ? Vos compétences ? - La vision de votre projet à long terme. JOUR 2 3. Le business plan : détermination de votre projet - Votre concept - Vos produits - Etude de marché - Tableau financier … 4. Le Food Truck : tout ce qu'il faut savoir et comment s'organiser pour travailler dans son camion - Comment installer sa cuisine, quel matériel utiliser ? - Comment aménager son camion ? - Les normes à respecter en termes d'hygiène et de sécurité - L'importance de la formation HACCP JOUR 3 5. Les fournisseurs et gestion de sa cuisine - Trouver des fournisseurs qui vous ressemblent - Savoir étudier les prix - Gérer sa marchandise, ses approvisionnements et ses stocks 6. La vie à bord d'un Food Truck - Comment j'organise ma logistique et quand réaliser mes préparations ? JOURS 4 et 5 7. Pratique : réalisation de son menu - Mise en situation à bord du camion 8. Technique de cuisine - Techniques de base culinaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours ***Non renseigné***
Commentaires sur la parcours personnalisable **Tous les jours 8h30 - 12h30 et 13h30 - 16h30 sauf modification exceptionnelle selon programme journalier**

Validation(s) Visée(s)

Actions de formation dispensées aux créateurs et repreneurs d'entreprise - *Sans niveau spécifique*

Et après ?

Suite de parcours

Création de son activité Food Truck

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00209644	du 01/10/2020 au 30/09/2021	Bordeaux (33)	COOKING CONSEIL ET FORMATION		Non éligible	FPC
00257194	du 24/11/2021 au 23/11/2022	Bordeaux (33)	COOKING CONSEIL ET FORMATION		Non éligible	FPC