



# Formation FOOD TALENT

avec la participation du Fond de l'innovation dans la formation



The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of blue, ranging from light sky blue to deep navy blue. The shapes are primarily triangles and polygons, creating a dynamic, layered effect. The text is centered on a white background that is partially framed by these blue shapes.

La formation

**FOOD TALENT**

# Le porteur du Projet : CFA LES 3 CAPS



- ▶ Il est implanté au cœur du Golfe de St Tropez
- ▶ Il forme aux métiers de la restauration, de l'Hôtellerie et du tourisme.
- ▶ Il propose une offre de formation sur un territoire désert en offre de formation.

## LES PARRAINS DU CFA:

Arnaud DONCKELE - 3\* La Vague d'or ( St Tropez)

LA VAGUE D'OR  
ARNAUD DONCKELE



Benoit COUVRANT, Chef pâtissier groupe Cyril LIGNAC

LA  
PÂTISSERIE  
CYRIL LIGNAC



# Les partenaires du Projet

## Les partenaires engagés

- ▶ Pole emploi
- ▶ Mission Locale
- ▶ Ecole de la deuxième chance
- ▶ OPCO AKTO et OPCO EP



- ▶ Les professionnels



# Lancement FOOD TALENT- Sept 2022



# Répondre aux besoins identifiés

- ▶ Les nouveaux métiers auprès des Opérateurs du Tourisme  
nouvelles offres de restauration
- ▶ Cuisine ethnique
- ▶ Barista Cocktaillerie
- ▶ Food Trucks
- ▶ Hall Box
- ▶ Street Food
- ▶ Chefs à domicile
- ▶ Oénotourisme
- ▶ Soirée dans les vignobles
- ▶ Gites

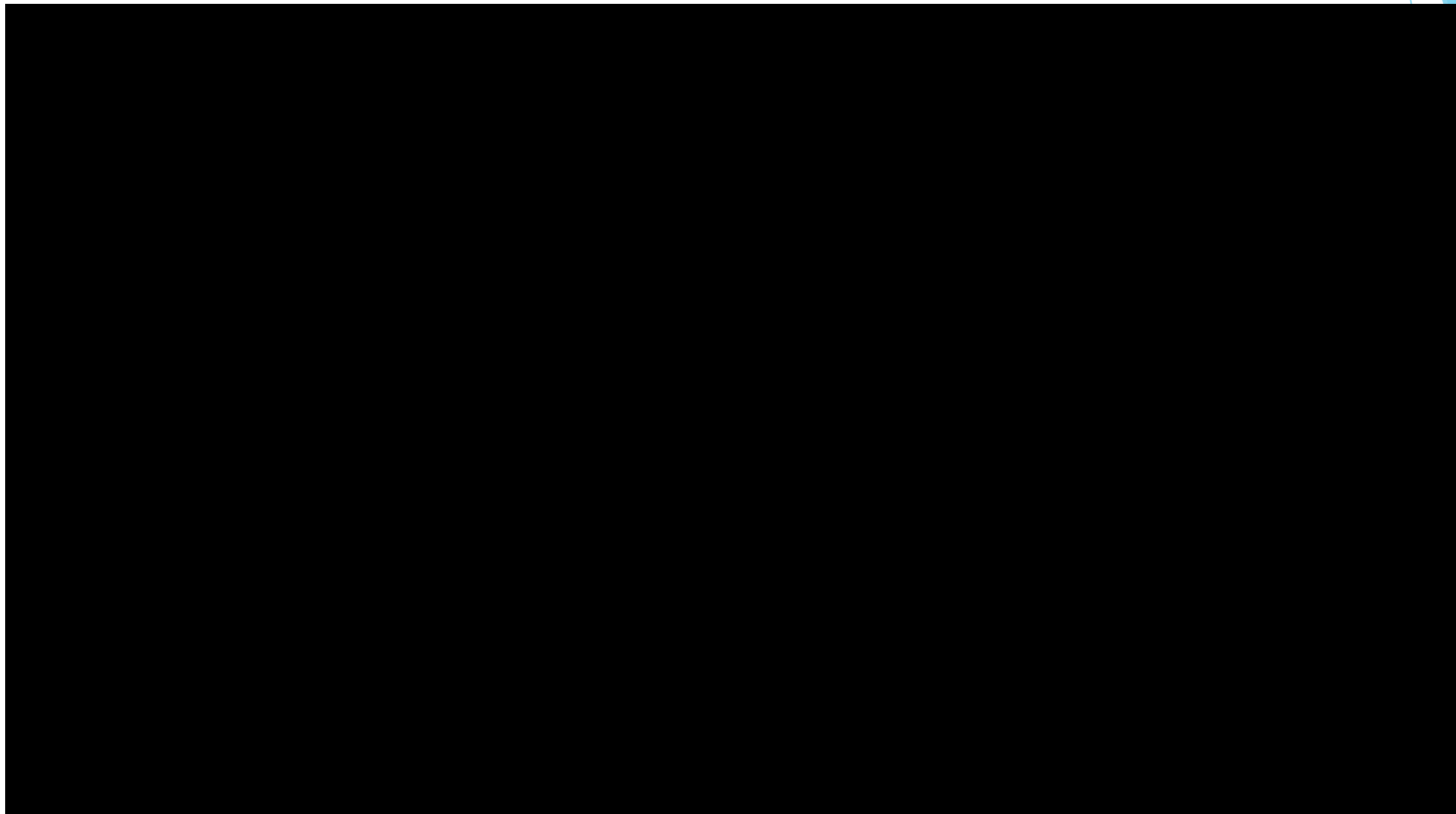
# Objectifs de la formation:

- ▶ **Imaginer un nouveau métier plus moderne et polyvalent** qui cultive un certain art de vivre :

Devenir «FOOD TALENT» Formation Couteau Suisse

- ▶ **Amener une attractivité nouvelle** de ces métiers en tension et susciter des vocations.
- ▶ **Favoriser l'employabilité des salariés** à l'issue de la formation sur les nouveaux métiers.

# La Teuf de l'apprentissage - 2023





# PRESENTATION DE LA FORMATION **FOOD TALENT**

- ✓ Préparant au nouveau métier de : **FOOD TALENT 1120h de formation** Formation unique en France **sur les Territoires du Var**
- ✓ Devenez un Food Talent avec un parcours de formation sur mesure Vous validerez un 1 diplôme avec 7 blocs de compétences métier : Cuisine Show Cooking, service, Barman pro, Tourisme, numérique, plagiste et Réceptionniste.
- ✓ De plus vous serez encadrés et suivi par une équipe RH dans l'accompagnement, la préparation au monde de l'Entreprise et un suivi personnalisé avec les équipes de Sprint RH.
- ✓ Vous serez formés aux nouvelles techniques des métiers du Tourisme et des exigences des employeurs de demain. **Prenez un temps d'avance et devenez Food Talent....**

## Programme de Formation:



### Module 1 (238h) : Réaliser les travaux en production Show Cooking (cuisine spectacle)

Bloc1 à 11 : HACCP – Pâtisserie, Plancha, Barbecue, Tapas, Ethnique, Végan - Ecogestes, dressage, nouvelles cuissons

### Module 2 (168h) : Servir, conseiller le client et prendre sa commande

Bloc 12 à 16 Service en Salle, classique, décalé, Room Service, Plage, Kiosques et Comptoirs - Nouvelles technologie, Carte Electronique, QR Code- Cœnotourisme et connaissance des Vins locaux

### Module 3 (133h) : Réaliser le service au Bar de manière professionnelle et moderne

Bloc 17 à 20 -Métier de Bartender, Barista, Cocktaillerie, Animation de soirée, flair et freee pouring

### Module 4 (203h) : Accueil de façon qualitatif et professionnel la Clientèle Hors Territoire

Bloc 21 à 26 -Connaissance du Territoire, du patrimoine, des Producteurs et Artisans - Connaissance des typologies de clientèles , Accueil interculturel - Langues, Maitrise de 50 mots essentiel en 4

### Module 5 (98h) : Utiliser de façon optimale les outils numériques et organiser un @Evenement sur les réseaux sociaux

- ✓ Bloc 27 -Informatique et utilisation des Google Apps - création site internet e-commerce, les réseaux sociaux - Promotion par le @Evènement -Vente à distance, E-commerce, Livraison par plateforme

### Module 6 (98h) : Exercer le métier de Plagiste, Connaitre les mesures de sécurité

Bloc 32 -Mise en place Plage-Accueil, suivi et vente additionnelle dans les plages- gestion des conflits- sécurité, les premiers gestes de secours, les risques Electriques - Réglementation sur les addictions et attitudes à adopter

### Module 7 (42h) : Exercer le métier de Réceptionniste et Gouvernante dans l'hôtellerie de Plein Air

Bloc 37 à 40 Accueil et réception au comptoir,-Nettoyage de chambre, fonction Gouvernante, le service des Petits déjeuners et Room

# PRESENTATION DE LA FORMATION **FOOD TALENT** Modifié

✓ Préparant au nouveau métier de : **FOOD TALENT** Formation unique en France

✓ Devenez un Food Talent avec un **parcours de formation sur mesure** , Vous validerez 5 blocs de compétences métier : Show Cooking, Event, Sécurité, Tourisme et Numérique.

## Programme de Formation: 889h ( tronc commun 784h + 1 option à 105h)

Show  
Cooking

Gestion  
Event

Tourisme

Numérique

Sécurité et  
Plagiste

Module 1 (238h) : Réaliser les travaux en production Show Cooking (cuisine spectacle)

Bloc1 à 11 : HACCP – Pâtisserie, Plancha, Barbecue, Tapas, Ethnique, Végan - Ecogestes, dressage, nouvelles cuissons

Module 2 (168h) : Servir, conseiller le client et prendre sa commande

Bloc 12 à 16 Service en Salle, classique, décalé, Room Service, Plage, Kiosques et Comptoirs - Nouvelles technologie, Carte Electronique, QR Code- CEnotourisme et connaissance des Vins locaux

Module 4 (203h) : Accueil de façon qualitatif et professionnel la Clientèle Hors Territoire

Bloc 21 à 26 -Connaissance du Territoire, du patrimoine, des Producteurs et Artisans - Connaissance des typologies de clientèles , Accueil interculturel - Langues, Maitrise de 50 mots essentiel en 4

Module 5 (98h) : Utiliser de façon optimale les outils numériques et organiser un @Evenement sur les réseaux sociaux

✓ Bloc 27 -Informatique et utilisation des Google Apps - création site internet e-commerce, les réseaux sociaux -Promotion par le @Evènement -Vente à distance, E-commerce, Livraison par plateforme

Module 6 (77h) : Exercer le métier de Plagiste, Connaitre les mesures de sécurité

Bloc 32 -Mise en place Plage-Accueil, suivi et vente additionnelle dans les plages- gestion des conflits- sécurité, les premiers gestes de secours, les risques Electriques - Réglementation sur les addictions et attitudes à adopter

Option Bartender - 105h

Option Hôtellerie - 105h

### Option 1:

Module 3 (105h) : Réaliser le service au Bar de manière professionnelle et moderne

Bloc 17 à 20 -Métier de Bartender, Barista, Cocktailerie, Animation de soirée, flair et freee pouring,

### Option 2:

Module 7 (105h) : Exercer le métier de Réceptionniste et Gouvernante dans l'hôtellerie de Plein Air

Bloc 37 à 40 Accueil et réception au comptoir,-Nettoyage de chambre, fonction Gouvernante, le service des Petits déjeuners et Room

# Merci et à Bientôt

## **Contact :**

Monsieur LEGUEM Tony - Président du CFA

Monsieur DELAPLACE Alain- Directeur du CFA

**CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges SELLIEZ**

**83420 LA CROIX VALMER**

**mail : [cfa3caps@gmail.com](mailto:cfa3caps@gmail.com)**

**Tel : 04.89.110.125**