



EN CE MOMENT, L'ECOLE DES CHEFS VOUS PROPOSE LA FORMATION :

**COMMENT CREER LA CARTE DE RESTAURANT DE SAISON, A PARTIR
DU MARCHE D'ETE**

DATES PROPOSEES, nous nous adaptons à votre agenda, parlons-en !

Du 3 Juin 2025

DESCRIPTION :

Cette formation vise à créer une carte de restaurant adaptée et dédiée à une entité de restauration, autour de produits de saison et locavore. Parallèlement, la formation vise à élaborer des recettes, en garantissant une qualité gustative et visuelle.

DUREE & HORAIRES :

De 1 jour -7 heures par jour

De 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00 (horaires modifiables en fonction de vos impératifs)

PREREQUIS :

Être professionnel de la restauration, et/ou maîtriser les bases de la cuisine de restaurant, avoir une sensibilité RSE (locavore, Bio,...), et avoir effectué la création d'une carte de restaurant. Cette formation est adaptable aux personnes en situation de handicap.

VOS FORMATEURS :

Vincent FAURE Chef Exécutif - diplômé en Hôtellerie-restauration et Formation de Formateur

EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION PENDANT LA FORMATION :

- 1 tablier floqué L'ECOLE DES CHEFS
- Des couteaux japonais
- 1 machine à plonge
- 3 réfrigérateurs et une machine à glaçon
- 1 cellule de refroidissement
- 2 bacs à frire
- 1 cuiseur à Pâtes (ravioles)
- 1 four accéléré MERRYCHEF
- 1 i combi pro
- 4 plaques de cuisson induction ELECTROLUX à sonde intégrée
- 2 bains-marie
- 1 machine sous-vide
- 1 four chaleur tournante
- 1 micro-onde
- 1 congélateur
- Fond d'épicerie sèche
- Batterie : poêle gastro, etc...
- Platerie et vaisselle de dressage



Comme tout professionnel de la restauration, vous vous munissez de votre mallette à couteaux personnelle, de votre tenue de cuisine et votre carnet de recettes.

« L'ECOLE DES CHEFS » – SAS AIX ET TERRA - 70 chemin du mouillon RN7 26270 SAULCE SUR RHÔNE

Siret : 490 428 422 000 45 - Tél : 04 58 17 67 20 - contact@aixetterra.com

enregistré sous le numéro de déclaration d'activité *EN COURS* auprès du Préfet de la Région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES.

Vous sont fournis :

- 1 tablier floqué ECOLE DES CHEFS
- 1 torchon
- 1 classeur avec les fiches techniques du jour



A L'ISSU DE LA FORMATION, vous serez délivrés :

- Une attestation de suivi de formation,
- un book reprenant vos fiches techniques, les photos et vidéos présent durant vos exécutions techniques.

LIEU DE LA FORMATION :

« L'ECOLE DES CHEFS » 70 chemin du mouillon RN7 26270 SAULCE SUR RHÔNE

VENIR EN VOITURE :

30 mn de VALENCE – Via **AUTOROUTE A7** sortie 16 LORIOU

25 mn de MONTEILIMAR - Via **NATIONALE 7**, direction VALENCE

VENIR EN TRAIN :

Gare de VALENCE TGV

« L'ECOLE DES CHEFS » – SAS AIX ET TERRA - 70 chemin du mouillon RN7 26270 SAULCE SUR RHÔNE

Siret : 490 428 422 000 45 - Tél : 04 58 17 67 20 - contact@aixetterra.com

enregistré sous le numéro de déclaration d'activité *EN COURS* auprès du Préfet de la Région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES.

Gare de MONTELIMAR TGV et TER

VENIR EN BUS :

KEOLIS - Ligne D 30 Valence / Montélimar

<https://www.keolis-portes-du-dauphine.fr/fr/nos-lignes/car-region-drome/lignes-regulieres/ligne-d30-valence-montelimar.html>

TARIF :

450€/ jour/ personne

Cette formation peut bénéficier d'aides à la prise en charge. Consultez-nous.

RETROUVEZ TOUTE NOTRE OFFRE DE FORMATION :

- Sur nos flyers, à retrouver dans nos restaurants et chez nos épiceries-partenaires
- Sur la page dédiée de notre site internet : <https://www.aixetterra.com/ecole-des-chefs/>
- Auprès de nos équipes par mail lecoledeschefs@aixetterra.com et par téléphone 04 58 17 67 20



EN CE MOMENT, L'ECOLE DES CHEFS VOUS PROPOSE LA FORMATION :

**COMMENT CREER LA CARTE DE RESTAURANT DE SAISON, A PARTIR
DU MARCHE D'ETE**

DATES PROPOSEES, nous nous adaptons à votre agenda, parlons-en !

Du 4 Juin 2025

DESCRIPTION :

Cette formation vise à créer une carte de restaurant adaptée et dédiée à une entité de restauration, autour de produits de saison et locavore. Parallèlement, la formation vise à élaborer des recettes, en garantissant une qualité gustative et visuelle.

DUREE & HORAIRES :

De 1 jour -7 heures par jour

De 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00 (horaires modifiables en fonction de vos impératifs)

PREREQUIS :

Être professionnel de la restauration, et/ou maîtriser les bases de la cuisine de restaurant, avoir une sensibilité RSE (locavore, Bio,...), et avoir effectué la création d'une carte de restaurant. Cette formation est adaptable aux personnes en situation de handicap.

VOS FORMATEURS :

Vincent FAURE Chef Exécutif - diplômé en Hôtellerie-restauration et Formation de Formateur

EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION PENDANT LA FORMATION :

- 1 tablier floqué L'ECOLE DES CHEFS
- Des couteaux japonais
- 1 machine à plonge
- 3 réfrigérateurs et une machine à glaçon
- 1 cellule de refroidissement
- 2 bacs à frire
- 1 cuiseur à Pâtes (ravioles)
- 1 four accéléré MERRYCHEF
- 1 i combi pro
- 4 plaques de cuisson induction ELECTROLUX à sonde intégrée
- 2 bains-marie
- 1 machine sous-vide
- 1 four chaleur tournante
- 1 micro-onde
- 1 congélateur
- Fond d'épicerie sèche
- Batterie : poêle gastro, etc...
- Platerie et vaisselle de dressage



Comme tout professionnel de la restauration, vous vous munissez de votre mallette à couteaux personnelle, de votre tenue de cuisine et votre carnet de recettes.

« L'ECOLE DES CHEFS » – SAS AIX ET TERRA - 70 chemin du mouillon RN7 26270 SAULCE SUR RHÔNE

Siret : 490 428 422 000 45 - Tél : 04 58 17 67 20 - contact@aixetterra.com

enregistré sous le numéro de déclaration d'activité *EN COURS* auprès du Préfet de la Région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES.

Vous sont fournis :

- 1 tablier floqué ECOLE DES CHEFS
- 1 torchon
- 1 classeur avec les fiches techniques du jour



A L'ISSU DE LA FORMATION, vous serez délivrés :

- Une attestation de suivi de formation,
- un book reprenant vos fiches techniques, les photos et vidéos présent durant vos exécutions techniques.

LIEU DE LA FORMATION :

« L'ECOLE DES CHEFS » 70 chemin du mouillon RN7 26270 SAULCE SUR RHÔNE

VENIR EN VOITURE :

30 mn de VALENCE – Via **AUTOROUTE A7** sortie 16 LORIOU

25 mn de MONTEILIMAR - Via **NATIONALE 7**, direction VALENCE

VENIR EN TRAIN :

Gare de VALENCE TGV

« L'ECOLE DES CHEFS » – SAS AIX ET TERRA - 70 chemin du mouillon RN7 26270 SAULCE SUR RHÔNE

Siret : 490 428 422 000 45 - Tél : 04 58 17 67 20 - contact@aixetterra.com

enregistré sous le numéro de déclaration d'activité *EN COURS* auprès du Préfet de la Région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES.

Gare de MONTELIMAR TGV et TER

VENIR EN BUS :

KEOLIS - Ligne D 30 Valence / Montélimar

<https://www.keolis-portes-du-dauphine.fr/fr/nos-lignes/car-region-drome/lignes-regulieres/ligne-d30-valence-montelimar.html>

TARIF :

450€/ jour/ personne

Cette formation peut bénéficier d'aides à la prise en charge. Consultez-nous.

RETROUVEZ TOUTE NOTRE OFFRE DE FORMATION :

- Sur nos flyers, à retrouver dans nos restaurants et chez nos épiceries-partenaires
- Sur la page dédiée de notre site internet : <https://www.aixetterra.com/ecole-des-chefs/>
- Auprès de nos équipes par mail lecoledeschefs@aixetterra.com et par téléphone 04 58 17 67 20