



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

COMMENT CREER UNE CARTE DE RESTAURATION RAPIDE DE SAISON AUTOMNE/HIVER

DATE PROPOSEE, nous nous adaptons à votre agenda, parlons-en !

Le 24 septembre 2026

DESCRIPTION :

Cette formation vise à créer une carte de restauration rapide adaptée et dédiée à une entité de restauration de produit traditionnel (foodtruck, restaurant éphémère, restaurant traditionnel...) 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 - 07 heures par jour

De 08h00 à 12h00 et de 13h00 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 restauration rapide. Cette formation est adaptable aux personnes en situation de handicap.

VOS FORMATEURS :

Vincent FAURE – Responsable Ecole des Chefs Formateur certifié et Cuisinier titulaire du CAP CUISINE et BAC PROFESSIONNEL SERVICE

EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION PENDANT LA FORMATION :

- 1 tablier floqué L'ECOLE DES CHEFS
- Des couteaux japonais
- 1 machine à plonge
- 1 réfrigérateur et une machine à glaçon
- 1 cellule de refroidissement
- 2 bacs à frire
- 1 cuiseur à frite (ravioles)
- 1 four accéléré MERRYCHEF
- 1 i combi pro
- 2 plaques de cuisson induction ELECTROLUX à sonde intégrée
- 1 bain 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.

Vous sont fournis :

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



« 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.

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

- Une attestation de suivi de formation ;
- Un book reprenant vos fiches techniques, les photos et vidéos prises durant vos exécutions techniques.

**sous réserve de ne pas en avoir bénéficié lors d'une précédente formation*

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 LORIOLE

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

VENIR EN TRAIN :

Gare de VALENCE TGV

Gare de MONTEILMAR TGV et TER

VENIR EN BUS :

KEOLIS - Ligne D 30 Valence / Montéilmar

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

TARIF :

225€/ 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

« 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.