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

# COMMENT CREER UNE CARTE DE RESTAURANT SAISONNIERE, A PARTIR DU MARCHE D'HIVER.

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

Du 24 au 25 Novembre 2026

Du 25 au 26 Novembre 2026

### 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 consécutif de 7 heures pour la journée entière (total : 7 heures)

Et de 3,5 heures pour la demi-journée (total : 3 heures et 30 minutes)

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

### PREREQUIS :

Être professionnel de la restauration, et/ou maitriser 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.

### VOTRE FORMATEUR :

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
- 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.

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 seront délivrés :**

- Une attestation de suivi de formation,
- Un book reprenant vos fiches techniques, les photos et vidéos prisent 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 LORIOL

25 mn de MONTELIMAR - Via NATIONALE 7, direction VALENCE

VENIR EN TRAIN :

Gare de VALENCE TGV

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 :**

550€/ 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