« Que vous soyez un particulier, un professionnel de la restauration, une association ou une entreprise, Fourche(tte) vous propose des formations culinaires adaptées à vos besoins ! »

Fourche(tte) EI - Siret : 911 488 377 00019 - APE : 8559B
Téléphone : 06.30.92.26.75 – Mail : fourchette-formations@mailo.com

L’état d’esprit de Fourche(tte)

Fourche(tte) EI - Siret : 911 488 377 00019 - APE : 8559B
Téléphone : 06.30.92.26.75 – Mail : fourchette-formations@mailo.com

Qui se cache derrière Fourche(tte) ?

Clément Voisin, chef cuisinier, formateur en lycée professionnel et formateur indépendant, cela fait plus de 20 ans que je suis au service de la cuisine et de ceux qui la pratiquent !
Riche d'un parcours dans des établissements de restauration renommés, titulaire d'un Master « Métiers de l'enseignement et de la formation en hôtellerie restauration, option production et ingénierie culinaire », je bénéficie d'une solide expertise professionnelle et je m'engage dans sa transmission.
Impliqué localement dans plusieurs projets d'autonomie alimentaire, c'est avec conviction que je milite pour une cuisine décomplexée en adéquation avec les enjeux de notre temps.
N'hésitez pas à me contacter pour en savoir plus !

Les prestations proposées par Fourche(tte) sont élaborées sur devis !

En fonction de la demande, le tarif comprend :

- le temps de préparation et de travail avec le client (réunions, rendez-vous, etc.)
- le temps de conception des ressources pédagogiques (documents, recettes, etc.)
- les achats de marchandises
- le transport (temps de déplacement sur site et coût du carburant)
- le temps passé sur place (mise en place de l'atelier, animation, nettoyage)
- l'amortissement de la mise à disposition de matériel
- la location de la cuisine

PUBLICS	PRESTATIONS	DETAILS
POUR LES PROFESSIONNELS	**Créer ou optimiser son offre culinaire**	Travail avec le chef et/ou l'équipe de cuisine pour la création d'une carte, de vos menus, d'une offre de vente à emporter, etc.
	Formation continue professionnelle	Sur site, pour vos équipes : une partie théorie puis beaucoup de pratique (sur la cuisine végétale, l'optimisation des cuissons, la cuisine zéro déchet, etc.) afin de développer ses compétences sur une thématique culinaire.
POUR LES ENTREPRISES, LES ASSOCIATIONS	**Cours de cuisine à la carte**	Cours personnalisé pour tous les publics (enfants, adultes), pour sensibiliser à l'alimentation, découvrir la cuisine végétale, cuisiner comme un chef, etc.
	Cuisiner ensemble autour du poêle dragon	Un atelier décalé pour découvrir la cuisine sur un poêle à bois écologique, en extérieur !
	Développer ses ateliers cuisine.	Une formation pour structurer votre pédagogie et créer vos propres ateliers cuisine. De l'organisation générale à la création de contenus.
POUR LES PARTICULIERS	**Cours de cuisine à la carte.**	Cours individuels ou collectifs sur le thème de votre choix à votre domicile.

	Mon projet : devenir cuisinie(re) !	Programme personnalisé dans le cadre d'une reconversion professionnelle, du passage d'un examen ou d'un concours culinaire.

« Ce tableau n'est pas exhaustif : contactez moi pour définir ensemble une formation sur-mesure ! »