

LE BIVOUAC

**NOURRISSEZ
VOS COMPÉTENCES
AUTREMENT**



LA SOURCE
FOODSCHOOL

UN RETOUR À LA SOURCE

LA SOURCE FOODSCHOOL

UNE ÉCOLE INÉDITE

Nos formations sont pensées pour accueillir, former, accompagner, unir et pousser les futurs restaurateurs et entrepreneurs.

C'est le moment ! Tout est à penser et à faire pour transformer et créer, ensemble, la restauration de demain, autour d'une alimentation plus responsable et respectueuse de l'environnement et de l'humain.

NOS VALEURS

- Eco-responsabilité
- Innovation
- Cohérence
- Plaisir

TOUT UN PROGRAMME

64 HEURES D'ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

Le **BIVOUAC** est un programme d'incubation pour accompagner les entrepreneurs dans leur projet de restauration. Il vise à soutenir et favoriser l'émergence de projets innovants, durables, et à impact positif pour la planète.

- Définir un concept cohérent et responsable
- Mettre en oeuvre une gestion humaine, responsable et durable
- Construire un business plan intelligent et viable
- Choisir et concevoir le lieu idéal
- Comprendre et appliquer les outils de communication indispensables

LE BIVOUAC

VOUS RÊVEZ DE MONTER VOTRE PROJET

8 SEMAINES POUR LE CHALLENGER !

Au cœur de **BIVOUAC**, vous allez confronter votre projet à l'expérience terrain de multiples experts :

- Des restaurateurs & des chefs engagés [café, foodtruck, concept store...]
- Des experts de la finance et du juridique
- Des professionnels 360° [marketing, design culinaire, architecture...]

Notre but ? Vous donnez les outils pour contruire un projet cohérent et engagé.

VOTRE RDV HEBDO

TOUS LES VENDREDIS

Chaque semaine, des exercices et des cas pratiques vous permettront d'affiner le développement de votre projet entrepreneurial !



UN PROGRAMME AUX PETITS OIGNONS

1 | DÉFINIR UN CONCEPT COHÉRENT ET RESPONSABLE

- Experience client
- Offre culinaire
- Positionnement
- Analyse concurrentielle

2 | METTRE EN OEUVRE UNE GESTION RESPONSABLE ET DURABLE

- Humain : le bien être au travail
- Restaurant : lieux & matériaux
- Cycle de vie du produit

3 | CONSTRUIRE UN BUSINESS PLAN INTELLIGENT

- Business modèle & business plan prévisionnel
- Gestion quotidienne
- Juridique & réglementation

4 | CHOISIR ET CONCEVOIR LE LIEU IDÉAL

- Design
- Sélection des matériaux
- Parcours client

5 | COMMUNICATION CLASSIQUE & DIGITALE

- Introduction aux outils digitaux
- Études concurrentielles
- Plan de communication & plan média

ÊTES-VOUS PRÊT-E À VOUS LANCER ?

Vous avez l'âme d'un créateur, vous avez des convictions affirmées en terme d'éco-responsabilité, et vous avez un projet dans la food ?

BIVOUAC est fait pour vous !

QUELQUES PRÉ-REQUIS

- > Avoir son bac ou une équivalence
- > Disposer de 8 vendredis de libre
- > Avoir une ébauche de projet

LE CAMP, IL EST COMMENT « CHEF » ?

UN HECTAR DÉDIÉ AUX ACTIONS POSITIVES ET DURABLES

- > Campus des tiers-lieux (+ de 100 projets créés à impact positif)
- > 50 événements organisés pour sensibiliser à une consommation raisonnée
- > 5 500m² de cour végétalisée

POUR FINANCER BIVOUAC

QUELLES SONT MES POSSIBILITÉS ?

L'incubateur de projets **La Source** est certifiée par **Qualiopi**. Notre processus de formation est conforme aux exigences du référentiel national qualité.

BIVOUAC est éligible au **Compte Personnel de Formation**, et peut également faire l'objet d'un financement partiel ou total par la **branche professionnelle (AKTO)** ou **Pôle Emploi**.



■ ■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LANCEZ-VOUS !

1 SESSION TOUS LES 2 MOIS

PROCHAIN DÉPART : 18 FEVRIER 2022

Retrouvez plus d'infos sur le coût de la formation sur notre site internet

CONTACT & ACCÈS

LA SOURCE FOODSCHOOL

À LA CITÉ FERTILE, 14 Avenue Edouard Vaillant, 93500 Pantin

RER E - Pantin | M5 - Hoche / M7 - Quatre chemins | T3 - Ella Fitzgerald | Bus 170, 249 ou 330 - Jean Moulin

T. 01.76.36.05.74 | contact@lasource-foodschool.com

www.lasource-foodschool.com

