

Communiqué de presse  
Octobre 2021

## **Chefsquare étend son programme pour les food entrepreneurs**

**Chefsquare lance son nouveau programme Incubateur, un tremplin pour se reconvertir dans la petite restauration.**

Première rentrée programmée en octobre 2021. Pendant près de quatre mois les candidats de cette promotion inédite vont affiner leur projet entrepreneurial autour de marchés de niche comme celui de la Street food, de la Trattoria ou des Cantines green et healthy.

### **Passage à l'acte**

Tout le monde a dans son entourage quelqu'un qui parle de tout plaquer pour ouvrir SON lieu. Une maison d'hôtes, une cantine librairie, un salon de thé co-working, les idées ne manquent pas.

**49% des français pensent à se reconvertir.** Pour accompagner ceux qui veulent se risquer dans la petite restauration, **Chefsquare a développé des formations progressives et ciblées, éligibles au CPF.**

Fort du succès rencontré par les programmes Cooking Academy (préparation aux épreuves des CAP cuisine et pâtisserie) et Entrepreneur de la restauration (déjà 23 promotions et plus de 35 concepts créés),

**Chefsquare lance le programme Incubateur : un accompagnement global et immersif pour lancer son business food.**



## **Incubateur : un cursus complet pour passer du rêve à l'action**

**Le 25 octobre 2021 Chefsquare accueille la première promotion Incubateur.**

10 futurs entrepreneurs, pas ou peu expérimentés, se lanceront dans l'aventure et commenceront un apprentissage complet. De l'entrepreneuriat au laboratoire culinaire en passant par la pratique, ce programme englobe tous les aspects liés à l'ouverture et la gestion d'un établissement écoresponsable.

Apprendre à gérer ses approvisionnements et à définir une carte, se former à l'écoresponsabilité, savoir présenter son business plan, trouver ses fournisseurs...le programme permet à ses participants de se confronter à la réalité du métier. Il propose aussi la formation HACCP certifiante, indispensable pour se lancer. Avec ces modules, l'apprenant est plongé dans la réalité de son futur concept. D'autant qu'il passe« aussi par »la cuisine et la salle d'un vrai restaurant pour s'aguerrir au fameux coup de feu .

A la fin de la formation, les incubés ont toutes les clés en main pour contourner les obstacles, adapter leur projet à leur personnalité et enfin réussir l'ouverture de leur concept.

### **Les atouts de ce nouveau programme :**

- Le rythme qui peut s'adapter à ceux qui travaillent.
- La spécialisation autour d'une cuisine qui a le vent en poupe avec la possibilité de choisir parmi 5 grandes thématiques :
  - coffee shop, salon de thé,
  - cantine green et healthy,
  - boulangerie artisanale,
  - street food,
  - trattoria italienne.
- L'approche, axée sur la réalité du marché et du métier, aide à définir un projet entrepreneurial solide.
- La pédagogie enfin, bienveillante et réaliste, elle est centrée sur la transmission de chefs professionnels et de coachs qualifiés.

## **Mentoring : Anthony Courteille, parrain de la première promotion boulangerie artisanale**

Au moment de développer un projet de reconversion professionnelle qui implique une révolution dans sa vie, c'est important de pouvoir référer à une personnalité expérimentée, capable de guider ses premiers pas.

**Chefsquare mobilise tout son réseau pour que chaque promotion Incubateur soit parrainée par une référence du métier.**

**Ainsi, le chef-boulangier Anthony Courteille, à la tête de la boulangerie SAIN parraine le premier Incubateur boulangerie artisanale.**

Boulangier de formation, longtemps chef de cuisine d'un restaurant en vue, Anthony Courteille est revenu à la boulangerie avec l'ouverture de SAIN, une boutique qui défend des Saveurs Authentiques, et des Ingrédients Naturels. Fer de lance du retour à des pratiques traditionnelles, au levain naturel et aux farines anciennes, il incarne une prise de conscience et l'engagement d'une nouvelle génération d'artisans. Et c'est la promesse pour les candidats de voir leur parcours éclairé d'une très bonne étoile.



## **À propos de Chefsquare**

Pionnier des cours de cuisine tous publics, Chefsquare développe depuis 2004 une pédagogie originale centrée sur la transmission directe de chef professionnel à amateur, autour de spécialités faciles à reproduire chez soi. Pour accompagner plus loin sa communauté, Chefsquare développe depuis 2010 un programme de formations professionnelles, qui permettent d'envisager une reconversion en douceur, et au plus près des réalités du marché.

Chefsquare en quelques chiffres :

- 2 ateliers à Paris, 1 atelier à Lyon
- 60 chefs formateurs
- +100 établissements partenaires pour les immersions partout en France
- 40 000 participants en 2019
- Une cinquantaine de porteurs de projet food accompagnés
- 100% taux de réussite au CAP
- 300 repas distribués au Samu Social en 2019
- 1200 évènements d'entreprise organisés en 2019
- +3000 personnes formées à la cuisine écoresponsable en 2019

# chefsquare

*Partageons plus que la cuisine*

[chefsquare.fr](https://chefsquare.fr)

chefsquare

