

FOODCUB #2 : Les Docks Village remettent le couvert !

Premier incubateur gastronomique à Marseille lancé en 2021 par les Docks Village, le FOODCUB ouvre dès aujourd'hui l'appel à candidatures pour sa deuxième édition ! Après avoir propulsé sur la scène gastronomique 7 premiers talents pendant 10 mois, le FOODCUB entend mettre en lumière de nouveaux apprentis, restaurateurs et Chefs pour renouveler l'expérience, ainsi que les concepts food au cœur du bâtiment des Docks.



LE PROJET ET SES ACTEURS

Créé en 2021, le projet hybride du FOODCUB, pensé différemment des schémas classiques de la restauration et/ou gastronomie, résulte d'un constat observé par ses 5 acteurs fondateurs : **80% des jeunes entreprises** - du secteur de la restauration - dirigées et opérées par des Chefs **ne dépassent pas 5 ans d'activité**. Et **25,5% des jeunes niveau Bac et CAP sont au chômage 4 ans après la fin de leurs études**. La crise sanitaire est venue limiter le développement de ces projets pourtant indispensables au territoire. Très complémentaires, les 5 partenaires à l'origine du FOODCUB apportent un nouveau souffle et une incubation, manquante, sur le terrain :

// **Amundi Immobilier**, le Bailleur des Docks -à l'origine du FOODCUB- a eu l'idée de mêler RSE et Food. Il met à disposition les 400m², une salle de restaurant intérieure et une terrasse extérieure dédiées aux services assurés par les équipes de *foodcubers*.

// **Constructa Asset Management**, gestionnaire des Docks pour le compte d'Amundi Immobilier, pilote le projet.

// **Apprentis d'Auteuil**, est partenaire fondateur du projet.

// **Le Carburateur**, incubateur qui accompagne les jeunes entreprises et porteurs de projets. Il joue le rôle de pilote dans le recrutement des Chefs, prend en charge leur formation entrepreneuriale et assure la mise en relation avec d'autres acteurs du secteur (restaurateurs, fournisseurs, distributeurs, etc.).

// **L'École hôtelière de Provence**, spécialisée dans la formation en alternance aux métiers de la cuisine. Elle assurera, pendant 10 mois, la formation aux métiers de la cuisine, de la salle et du bar.

// **Pôle Emploi** est le partenaire de financement de la formation.

L'APPEL À CANDIDATURES

Jusqu'au 5 mai 2022 sur [la plateforme en ligne du Carburateur](#), les candidats au FOODCUB pourront déposer librement leurs dossiers, s'ils répondent aux conditions d'éligibilité suivantes : **être demandeur d'emploi avec un projet avancé et viable de création d'entreprise dans la restauration**, avoir une **expérience professionnelle** et/ou un diplôme dans le secteur, et avoir un concept original.

SÉLECTION ET INCUBATION

Après la sélection des dossiers reçus, **20 Chefs minimum seront sélectionnés pour intégrer la formation**. Dès le mois de septembre, 6 d'entre eux intégreront l'espace de production et de vente aux Docks, après un concours culinaire. Pour les assister, des commis pourront intégrer l'aventure en partenariat avec l'Ecole hôtelière de Provence.

Durant 2 mois, les jeunes incubés - ou *foodcubers* - suivront une **formation entrepreneuriale et technique de 300h appliquées au secteur de la restauration** (sourcing de qualité et responsable, expérience client, nouveaux modes de distribution, vitrine digitale, maîtrise de ses ratios, etc.), tout en rencontrant régulièrement des restaurateurs locaux reconnus dans leur métier. Talentueux et passionnés de cuisine, ces chevronnés à la soif d'apprendre, seront grâce au **FOODCUB, formés pour devenir à la fois Chefs de cuisine ET d'entreprise**.

Un tremplin exceptionnel pour lancer leur propre projet !



BILAN FOODCUB #1

Depuis le mois d'Octobre 2022, les food cubers de la 1^{ÈRE} édition, ont réalisé près de 300 000 € de CA