

Programme de formation PRO POUSS'

FORMATION

Devenir animateur indépendant d'atelier en cuisine crue.

Alimentation vivante

OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable:

- Construire un projet professionnel personnalisé dans le domaine de l'animation d'ateliers de cuisine crue
 - Créer une entreprise
 - Gérer le budget de son matériel professionnel
 - Mettre en place une stratégie marketing
 - Incarner une posture d'animateur d'atelier, en tant que mission éducative
 - Maîtriser toutes les compétences nécessaires à l'élaboration de recettes de cuisine crue
-

PUBLIC

Entrepreneur, Formateur, Chef d'entreprise, Salarié, Fonctionnaires, Demandeur d'emploi, tout public

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de l'utilisation d'un ordinateur : savoir rédiger sur un clavier pour l'envois d'email ou traitement de texte.

DURÉE

La durée de l'action de formation est estimée à **20 heures** dont :

- 20 heures en e-learning

TYPE

Formation à distance

PÉRIODE DE RÉALISATION

4 semaines à partir du début de la formation

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de l'utilisation d'un ordinateur : savoir rédiger sur un clavier pour l'envois d'email ou traitement de texte.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

L'accès à la formation se fait par Internet. Chaque membre bénéfice d'un espace privé et protégé par un mot de passe personnalisé. Vous pouvez accéder à votre formation 7j/7, 24h/24.

ÉVALUATION

Test à domicile sur plateforme e-learning.

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

QCM d'évaluation.

Nature des travaux demandés aux stagiaires

Exercices pratiques : des recettes de cuisine à réaliser, des appareils à faire fonctionner, des outils à maîtriser.

Des exercices de réflexion : un projet professionnel à construire, un marketing à mettre en place, un budget à réaliser.

SANCTION

Une attestation de formation vous sera envoyée à la fin de la formation.

PROGRAMME

Cette action de formation est une action concourant au développement des compétences réalisé suivant un format à distance

Nature des travaux demandés au stagiaire et temps pour les réaliser

Le stagiaire devra réaliser les travaux suivants dans le temps imparti.

Durée estimée : 20heures

Travaux

Module 1 CONCEPT : Penser son projet de formation et adopter une posture de réussite

Objectif : à l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de se positionner dans une dynamique d'apprentissage positive, de penser son projet professionnel de façon globale et de se projeter comme un futur entrepreneur devant construire sa place unique à l'intérieur d'un marché.

Module 2 STRUCTURE : Créer une entreprise et définir son positionnement stratégique

Objectif : à l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de choisir un statut juridique adapté à sa situation, de maîtriser la réglementation propre à son activité et d'analyser son projet sous un angle stratégique par rapport à un marché.

Module 3 PROJET : Penser son projet en tant que futur leader

Objectif : à l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de construire sa posture de leader de projet, en ayant une

vision concrète et multidimensionnelle de l'entreprenariat.

Module 4 BUDGET : Etablir et respecter un budget pour concrétiser son projet d'entreprise

Objectif : à l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de mettre en place une stratégie budgétaire et d'établir ses besoins matériels afin de mener à bien son projet.

Module 5 MARKETING : Mettre en place une stratégie marketing et un plan de communication

Objectif : à l'issue de ce module, le stagiaire sera capable d'analyser son projet de façon stratégique et d'adopter une posture d'entrepreneur afin de marketer ses offres de façon ciblée. Il sera également capable de penser efficacement sa communication, aussi bien dans ses campagnes publicitaires que lors de ses ateliers présentiels.

Module 6 : Développer sa posture d'animateur d'ateliers

Objectif : à l'issue de ce module, le stagiaire sera capable d'adopter une posture d'animateur d'ateliers, de poser le cadre de son dispositif et de le faire respecter, de stimuler et de contenir une dynamique de groupe et de veiller à l'implication de chacun dans le processus

Module 7 PRATIQUE : Développer ses compétences en cuisine crue

Objectif : à l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de transmettre ses compétences en matière de cuisine crue, de réaliser les recettes, de maîtriser l'ensemble des outils nécessaires et de mettre en place un dispositif d'apprentissage adapté à son public.

Ce module inclu les formations spécifiques suivantes :

- La formation complète en alimentation vivante
- Tout sur la lactofermentation
- Les fromages végétaux
- Les produits laitiers végétaux
- Le menu dégustation
- Le menu pour les enfants

L'organisme avertit le bénéficiaire sur la nécessité de s'investir personnellement dans la mise en pratique de cette formation.

Modalités d'assistance lors de la séquence de formation réalisée à distance

1. Les compétences et les qualifications des personnes chargées d'assister le bénéficiaire de la formation:

Cilou Versanne : Responsable pédagogique de CRUsine Académie. Autodidacte

Gwenaelle Hazouard : Assistante et conseillère pédagogique. Traiteur . Educatrice spécialisée.

2.Les modalités techniques selon lesquelles le stagiaire est accompagné ou assisté, les périodes et les lieux mis à disposition pour s'entretenir avec les personnes chargée de l'assister ou les moyens dont il dispose pour contacter les personnes :

Pendant toute la durée de la formation, le stagiaire est accompagné via la plateforme e-learning de CRUsine Académie, par e-mail, par téléphone ou via la page Facebook du centre de formation sur laquelle le stagiaire peut échanger en direct avec les autres stagiaires ou l'équipe pédagogique.

Le stagiaire peut contacter CRUsine Académie au 0780901377 du lundi au vendredi de 10H à 16H ou à l'adresse contact-fcp@crusineacademie.com pour toute assistance d'ordre technique ou pédagogique.

3.Les délais dans lesquels les personnes en charge de son suivi sont tenues de l'assister en vue du bon déroulement de l'action, lorsque cette aide n'est pas apportée de manière immédiate .

Une assistance sera apportée au stagiaire dans un délais de 24H ouvrables après l'envoi d'un e-mail à l'adresse suivante contact-fcp@crusineacademie.com

Moyens pédagogiques et techniques mis à disposition du stagiaire

Dans le cadre de la réalisation de la séquence de la formation réalisée à distance, un accès individuel sera ouvert au nom du stagiaire, sur la plateforme en ligne de CRUsine Académie. Cette plateforme pédagogique, qui prend la forme d'un Learning Management System (L.M.S) accessible au moyen d'une simple connexion internet, regroupe :

1. Les cours : cours en ligne actualisés, cours vidéo ou audio visionnables en ligne mais non téléchargeables.
2. Les exercices et cours : réalisation et mises en situation sur la base de PDF téléchargeables.

Evluation des résultats et modalités de suivi de l'action de formation

Chaque compléction d'un chapitre (ex:cours vidéo) de la plateforme de formation à distance est enregistrée et conservée dans la base de données de la plateforme LearnnyBox. Un rapport nominatif peut être édité à tout moment pour vérifier l'assiduité et la compléction des chapitres.

Nous informons l'obligation, pendant la durée de la formation, de ne pas bloquer les cookies sur votre support de cours (tablette, portable, ordinateur) afin de pouvoir comptabiliser vos temps de connexion.

Il est possible que certaines fonctions de la formation ne soient pas cliquables en fonction de l'ancienneté de votre support informatique. CRUsine Académie ne peut en être tenu responsable.

En fin de programme, les acquis des stagiaires seront évalués sur la base d'un QCM.

Modalités de sanction de l'action de formation

L'action de formation n'est pas sanctionnée par le passage d'un bloc de certification qui aurait vocation à sanctionner un ensemble de compétences. Le format donne lieu à la remise d'une attestation de formation téléchargeable au format PDF envoyée par CRUsine Académie à l'issue de la formation